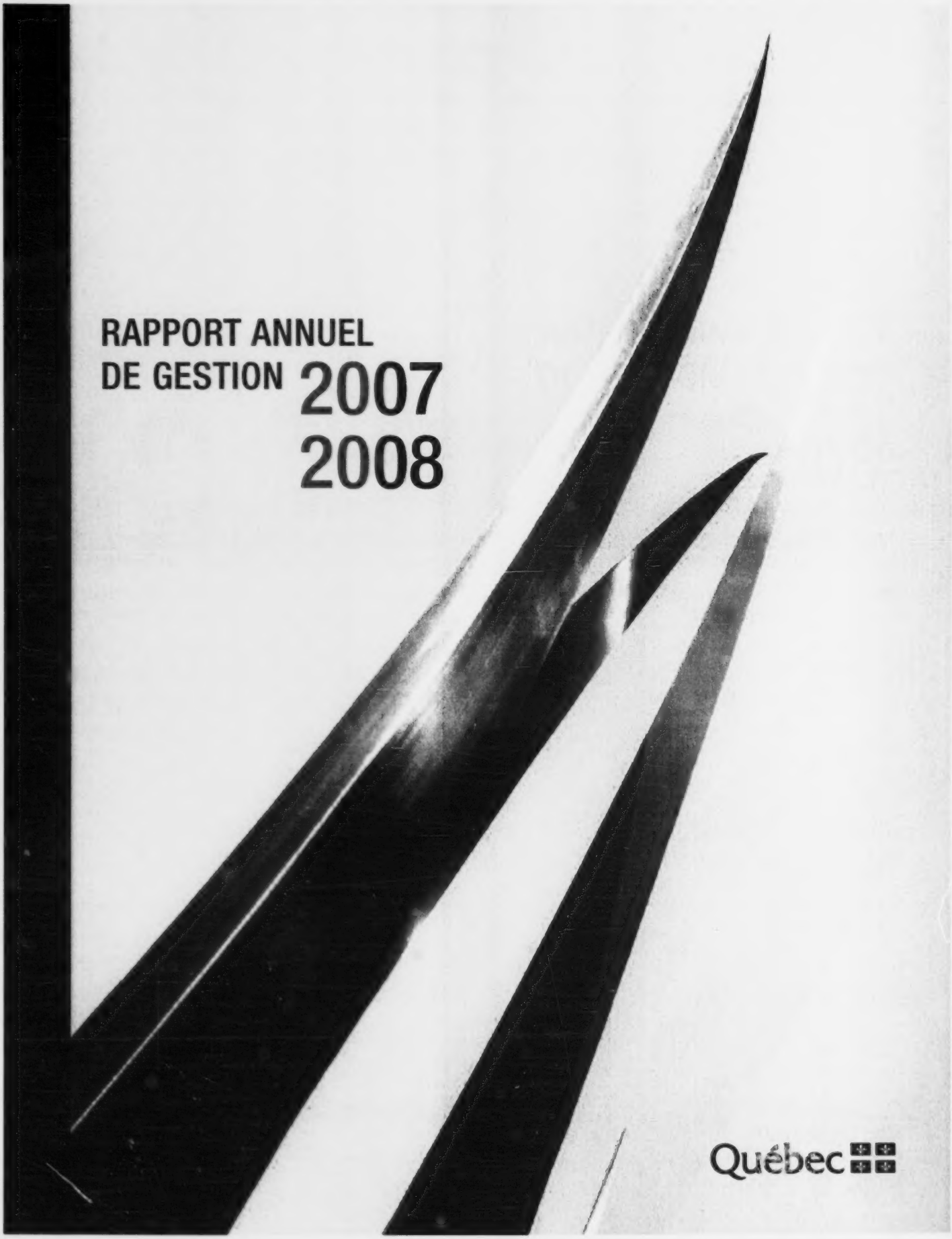
RAPPORT ANNUEL DE GESTION 2007 2008



Québec

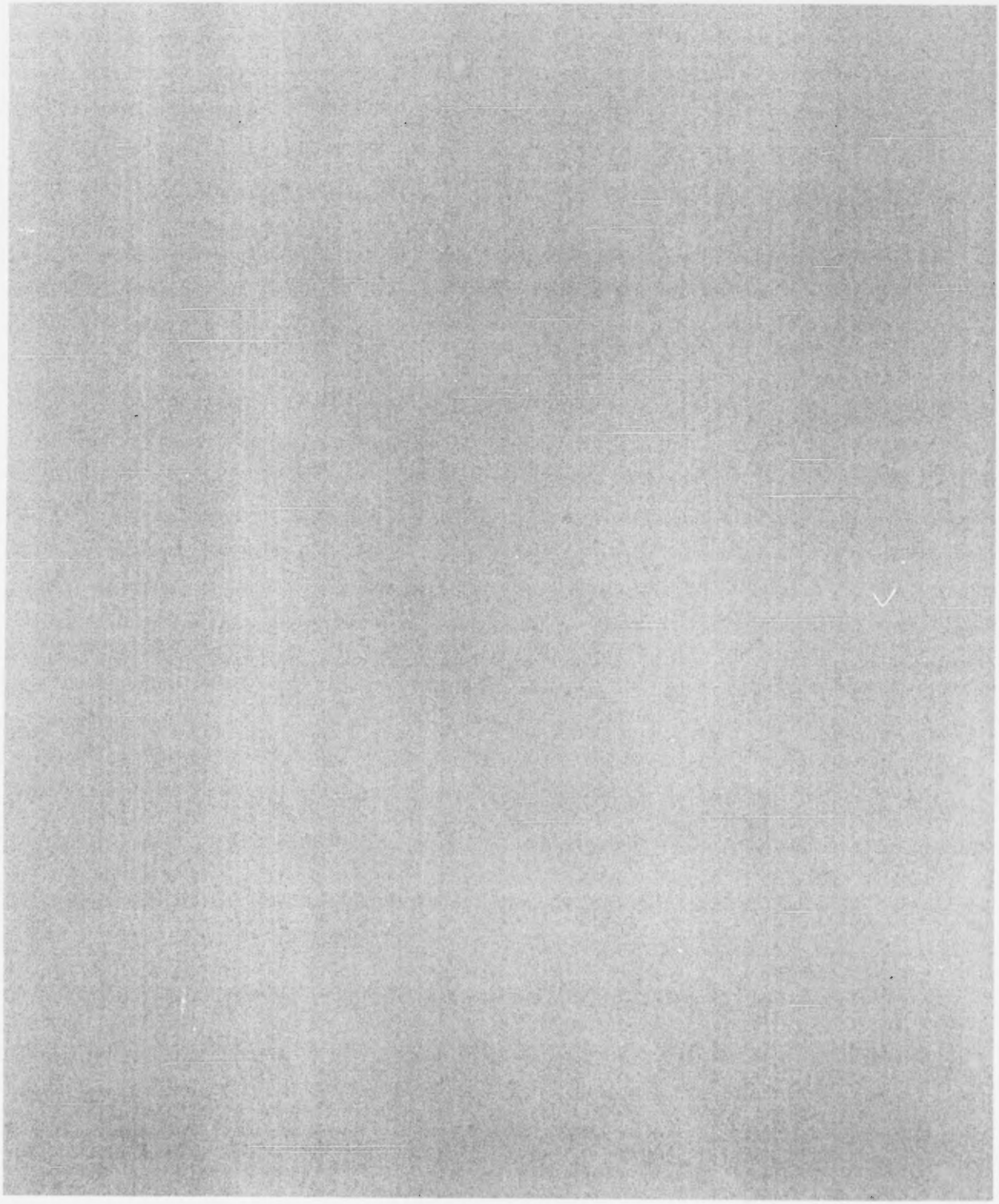


TABLE DES MATIÈRES

LETTRE À LA MINISTRE 2

MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE 3

CONSEIL D'ADMINISTRATION 4

ORGANIGRAMME 6

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC 8
- La mission 8
- La vision 8

RÉSULTATS DE LA DÉCLARATION DE SERVICES AUX CITOYENS 9

RÉSULTATS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE 9

PLAINTES 10

RÉSULTATS DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DE L'INSTITUT 11
- **Orientation I** 11
  Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut
- **Orientation II** 21
  Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme
- **Orientation III** 28
  Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières en appui au développement des produits et services offerts

APPLICATION DES LOIS ET DES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES 37
- Politique linguistique 37
- Protection des renseignements personnels 37
- Accès à l'égalité pour les membres des groupes cibles et les personnes handicapées 37
- Suivi des recommandations du Vérificateur général du Québec 38
- Loi sur les archives (L.R.Q., chapitre A-21.1) 38

ANNEXES 39
- 1. Lois et règlements administrés par l'ITHQ 39
- 2. Fondation de l'ITHQ 39
- 3. Liste des tableaux 39

ANNÉE FINANCIÈRE 2007-2008 47
- Rapport de la direction 47
- Rapport du vérificateur 48
- États financiers 49
  - Produits et charges 49
  - Excédent cumulé 50
  - Bilan 51
  - Flux de trésorerie 52
  - Notes complémentaires 53

LETTRE À LA MINISTRE

Le 15 octobre 2008

Madame Michelle Courchesne
Ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport
Hôtel du Parlement
Québec

Madame la Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et au chapitre II de la Loi sur l'administration publique, j'ai le plaisir de vous présenter le rapport annuel de gestion de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec pour l'exercice qui s'est terminé le 30 juin 2008.

Ce rapport fait état des orientations et des objectifs du plan stratégique 2006-2011 et présente les résultats obtenus pour chacun d'entre eux. Il présente également ses états financiers pour l'exercice 2007-2008.

Je vous prie d'agréer, Madame la Ministre, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le président du conseil d'administration,

Robert Gagnon

MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

L'exercice 2007-2008 a été sans contredit une année dédiée au repositionnement de certains services offerts aux clientèles, une consolidation extrêmement positive des partenariats au Québec et à l'étranger et, finalement, un virage santé important au sein de l'organisation. La dernière année a permis également de poursuivre l'amélioration des pratiques de gestion, plus particulièrement dans les secteurs dits à revenus.

En effet, tout en respectant les objectifs du plan stratégique quant à la mise en place des unités de recherche et quant aux attentes des clientèles externes de l'Institut, des travaux visant le repositionnement de son hôtel, de son centre de recherche et de ses services à l'industrie ont été amorcés par deux comités consultatifs mixtes ITHQ-Industrie. Pour deux de ces trois entités, des recommandations ont été déposées à la direction au cours du dernier trimestre, pour une implantation durant le prochain exercice. Ces recommandations respectent la volonté de l'organisation de mieux répondre aux besoins réels de l'industrie en matière de formation, de consultation et de recherche.

Dans la même optique et pour fournir à la clientèle étudiante un milieu d'apprentissage de qualité et des équipements de pointe et sécuritaires, une rénovation complète de la cafétéria a débuté dès la fin de l'année scolaire. Cette décision fut prise à la suite de l'octroi par la ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport, d'une somme de 9,1 M$ provenant du volet Éducation du Plan québécois des infrastructures 2007-2012. Cet argent sera investi en 2008-2009 afin de réaliser la phase III des travaux de requalification de l'immeuble, notamment en matière de santé et de sécurité au travail.

Par ailleurs, l'année a été propice à la signature d'ententes de partenariat pédagogique avec l'industrie et le milieu de l'éducation pour les trois niveaux d'enseignement. D'abord, l'entente avec l'Association des Relais & Châteaux fournit à l'ITHQ un bassin d'établissements haut de gamme pour les stages de ses étudiants de tous les programmes d'études. Celle avec Resto-Casino ouvre la porte à des projets conjoints et celle conclue avec le groupe Allégro permet d'offrir un programme d'études aux directeurs généraux des résidences Allégro situées au Canada, et principalement au Québec. Dans le milieu de l'éducation, une première entente avec le Collège Montmorency vise à donner le programme *Gestion d'un établissement de restauration* (DEC) de façon conjointe; une seconde entente avec la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île vise à développer un parcours de continuité de formation en cuisine (DEP) et en gestion de la restauration (DEC). Finalement, la signature d'un nouveau protocole d'entente pédagogique ITHQ-UQAM introduit des modalités de gestion et de financement basées sur une parité ITHQ-UQAM. Cette dernière entente a débuté en 1991 et conduit à un baccalauréat ou à deux cheminements intégrés DEC-Bac.

De plus, l'Institut a profité du lancement de la politique *Pour un virage santé à l'école* pour créer son comité Virage santé, dans le but d'aller au-delà des exigences édictées par la politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. Depuis janvier 2008, l'ITHQ a éliminé la friture et les distributrices de boissons et d'aliments moins souhaitables, et la cafétéria offre désormais aux élèves et au personnel de l'Institut une plus grande variété de produits nutritifs et de mets sains et savoureux.

Sur la foi de ces résultats, je déclare et atteste la fiabilité des données contenues dans le présent rapport. Je profite de l'occasion pour remercier chaleureusement le personnel et les membres du conseil d'administration qui, cette année encore, se sont investis avec rigueur et volonté dans l'atteinte des objectifs de l'organisation.

Lucille Daoust

Conseil d'administration

Conformément à l'article 5 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, l'Institut est administré par un conseil d'administration composé de onze membres nommés par le gouvernement sur la recommandation de la ministre titulaire de l'Institut. Ses membres sont issus de l'industrie touristique, du milieu de l'éducation et des affaires.

Monsieur Robert Gagnon
Président du conseil d'administration
Vice-président international
Chaîne Relais & Châteaux
North Hatley

Monsieur Claude Poisson
Vice-président du conseil d'administration
Président des opérations
Société des casinos du Québec
Montréal

Monsieur Alain April *
Directeur général
Hôtel Château Bonne Entente - Québec
Hôtel Le Georgesville - St-Georges-de-Beauce

Madame Louise Beauchamp
Directrice des alliances
Via Rail Canada
Montréal

Madame Johanne Blanchard
Directrice des finances
Hôtel Omni Mont-Royal

Madame Denise Cornellier *
Présidente
Cornellier Traiteur
Montréal

Madame Lucille Daoust
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Montréal

Monsieur Benoit Deshaies *
Vice-président Ventes, marketing et communications
Tours Mont-Royal
Montréal

Madame Claudette Dumas-Bergen
Présidente
Dumas Bergen inc.
Montréal

Madame Paloma Fernandez *
Directrice générale
Hôtel Le Germain
Montréal

Madame Céline Rousseau
Présidente
Groupe Compass Québec
LaSalle

M^me^ Gaétane Beauchamp, secrétaire générale de l'Institut, est secrétaire du conseil d'administration depuis septembre 2005.

* Diplômés de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

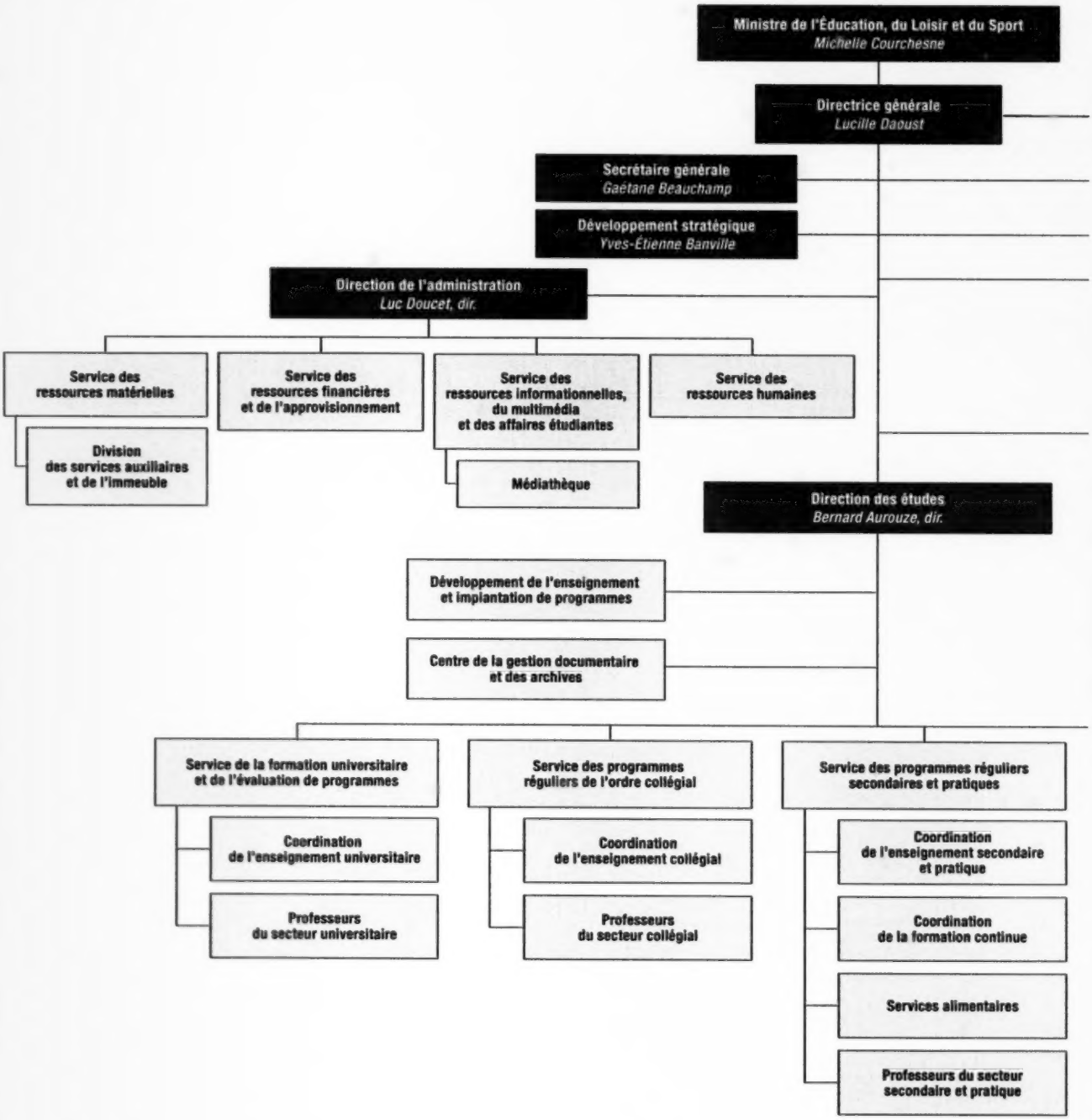
COMITÉ DE VÉRIFICATION

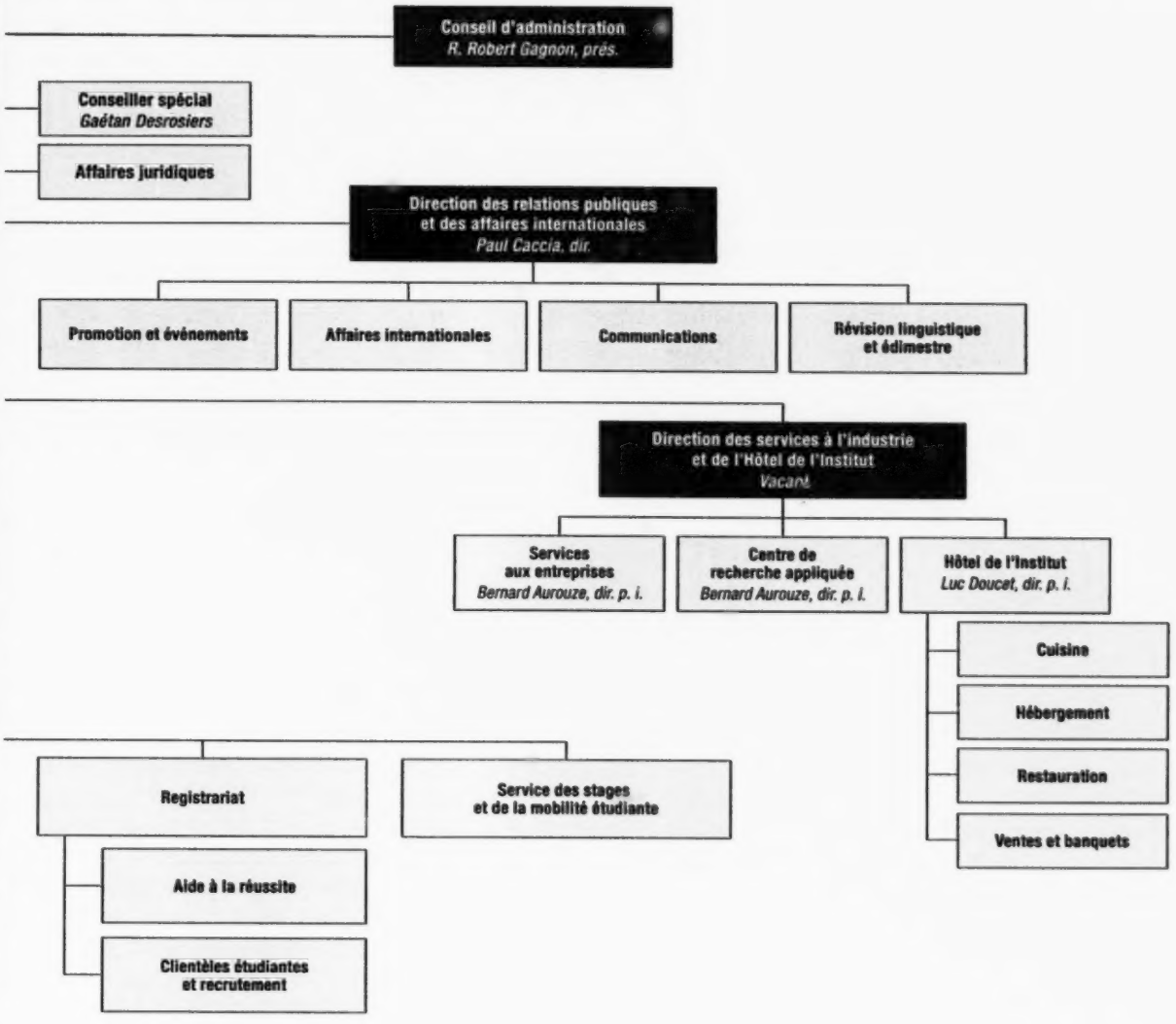
Le comité de vérification, dont le principal rôle est d'assister le conseil d'administration dans l'exercice de ses responsabilités quant à la surveillance du processus d'information financière, est présidé par M^me^ Johanne Blanchard, CA, directrice des finances à l'Hôtel Omni Mont-Royal. Le comité compte également deux autres membres, soit M^me^ Isabelle Béland, CA, consultante en gestion financière dans l'industrie touristique, et M^me^ Gisèle Poirier, CGA, directrice principale, Solutions corporatives, Transat Tours Canada.

CODE D'ÉTHIQUE ET DE DÉONTOLOGIE DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Les administrateurs de l'Institut sont tenus, dans l'exercice de leurs fonctions, de respecter les principes et les règles du *Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration de l'Institut*. Depuis juin 2005, les membres du comité de vérification, autres que les administrateurs, y sont également assujettis. Au cours de l'année 2007-2008, l'Institut n'a été saisi d'aucune allégation de manquement aux dispositions de ce code.

Organigramme




Conseil d'administration
R. Robert Gagnon, prés.
Conseiller spécial
Gaétan Desrosiers
Affaires juridiques
Direction des relations publiques et des affaires internationales
Paul Caccia, dir.
Promotion et événements
Affaires internationales
Communications
Révision linguistique et édimestre
Direction des services à l'industrie et de l'Hôtel de l'Institut
Vacant
Services aux entreprises
Bernard Aurouze, dir. p. i.
Centre de recherche appliquée
Bernard Aurouze, dir. p. i.
Hôtel de l'Institut
Luc Doucet, dir. p. i.
Cuisine
Hébergement
Restauration
Ventes et banquets
Registrariat
Service des stages et de la mobilité étudiante
Aide à la réussite
Clientèles étudiantes et recrutement

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

LA MISSION

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines (L.R.Q., c.I-13.02). Il réalise ses mandats conformément aux dispositions contenues dans sa loi constitutive et a pour mission :

De former des ressources humaines spécialisées d'excellence et d'avant-garde afin de répondre aux besoins de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ce, par une approche pédagogique distinctive et de niveau supérieur.

LA VISION

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec… une institution d'envergure internationale !

À titre de chef de file dans son secteur d'intervention et compte tenu de sa volonté de poursuivre sa croissance, l'ITHQ s'oriente résolument vers une formation de calibre international. Les conditions permettant d'atteindre cette cible ont été clairement établies : une école qui se distingue tant par sa formule pédagogique que par la qualité de ses enseignants et le contenu de ses programmes. Viser l'excellence et l'avant-garde à l'échelle internationale est l'aboutissement logique de 40 ans de développement d'expertises de pointe et d'un vaste réseau de contacts ici et à l'étranger ainsi que de soutien à l'industrie québécoise de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Cette vision, que l'Institut s'engage à faire sienne et à traduire en objectif atteint, lui permettra d'attirer encore davantage de candidats de talent, conscients des défis de l'industrie et des plus motivés à y mener une carrière.

Résultats de la déclaration de services aux citoyens

Plusieurs services offerts aux diverses clientèles internes et externes ont été évalués en cours d'année. Les plus importants sont ceux offerts par l'Hôtel de l'Institut, les services à l'industrie, le Centre de recherche appliquée et la cafétéria; à cet égard, le virage majeur sur les produits et menus qui y sont servis va bien au-delà des exigences édictées par la politique-cadre *Pour un virage santé à l'école*. L'amorce d'une reconfiguration complète du site Web et d'un intranet font également partie des résultats répondant à la Déclaration de services aux citoyens.

Les plaintes portant sur les services et traitées par la Direction des relations publiques et des affaires internationales, sont décrites à la page 10.

Résultats en matière de développement durable

Afin de répondre aux exigences de la Loi sur le développement durable et de la Stratégie gouvernementale de développement durable 2008-2013 entrée en vigueur le 1er janvier 2008, l'Institut a signé une convention avec le Centre de transfert technologique en écologie industrielle J.-Édouard Simard du Collège Sorel-Tracy. Cette convention a pour objet l'intégration de nouvelles pratiques de développement durable à l'Institut en prévision du dépôt du plan d'action demandé aux ministères et organismes publics pour le 31 mars 2009.

Au cours du présent exercice, la création du comité de travail interne a permis de réaliser le diagnostic organisationnel et d'explorer les réalités d'autres organismes en matière de récupération et de développement durable.

Plaintes

RAPPORT SUR LES PLAINTES REÇUES AU COURS DE L'EXERCICE

L'ITHQ a reçu trois plaintes de la part de clients de la salle à manger Paul-Émile-Lévesque, et une quatrième, de la part d'un diplômé de l'Institut.

Deux plaintes concernaient le manque de courtoisie d'un membre du personnel en fonction dans une salle à manger ouverte au public. Dans les deux cas, la personne visée a été rencontrée par son chef de service afin de clarifier la situation. Les clients lésés ont reçu une lettre signée par le directeur des relations publiques et des affaires internationales, dans un délai de deux jours, spécifiant les mesures mises en œuvre pour éviter la répétition d'un tel comportement.

Une plainte, s'étant avérée non fondée, a été faite par téléphone par une cliente ayant eu un malaise après un dîner à la salle Paul-Émile-Lévesque. À la suite des vérifications d'usage, la plaignante a été jointe par téléphone avec diligence et a reçu toute l'information nécessaire. Elle a remercié la représentante de l'Institut et s'est dite satisfaite des renseignements reçus.

La dernière demande faisait suite à une requête faite au Registrariat par un diplômé quant à la qualité de la photocopie de son diplôme. Le jour même, le registraire a communiqué avec lui par courriel pour remédier à son problème, lui offrant un diplôme et un relevé de notes en duplicata, et ce, aux frais de l'Institut.

RÉSULTATS DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DE L'INSTITUT

ORIENTATION I

Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut.

1. PROJET ÉDUCATIF

OBJECTIF

Actualiser le projet éducatif 2005 et l'intégrer à la formation des élèves.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de points d'ancrage du projet éducatif dans la formation des élèves	2 points d'ancrage annuels	6 points d'ancrage	7 points d'ancrage : • Réaménagement du Bureau-voyages • Organisation de voyages extra-curriculum par les élèves • Concours professionnels • Programme de bénévolat étudiant • Implication d'élèves au centre de recherche • Conférences • Enrichissement des journées-carrière

En 2007-2008, l'Institut a adapté le Bureau-voyages aux réalités du marché du travail en réaménageant son espace au rez-de-chaussée et en faisant la promotion de ce service à l'interne. Il s'agit d'une agence de voyages gérée par les élèves dans le cadre du programme *Gestion touristique*. Un effet de synergie entre les différents services de l'ITHQ a aussi permis aux élèves de ce programme d'organiser et de réaliser un voyage extra-curriculum en Tunisie et d'en organiser un autre en Égypte.

L'Institut a également encouragé le dépassement personnel et professionnel par le biais de diverses initiatives :

- les élèves ayant accepté de participer à des concours professionnels nationaux et internationaux ont reçu un entraînement spécial en dehors des heures de cours. Les résultats parlent par eux-mêmes : 5e place en Service de la restauration lors du Mondial des métiers tenu au Japon et médaille d'or en cuisine aux Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique à Saskatoon;
- un programme de reconnaissance a été créé pour récompenser les élèves qui travaillent bénévolement à des activités à caractère professionnel tel le gala-dégustation organisé par 18 grandes maisons viticoles d'Italie;

- implication ponctuelle d'étudiants du programme *Gestion appliquée en restauration* à des activités du centre de recherche telles que la participation à un jury d'experts pour la sélection des gagnants du Grand Prix Tendances et Innovations du SIAL Montréal 2008, concours axé sur l'innovation et l'originalité de produits alimentaires canadiens et étrangers, dans le cadre du Salon international de l'alimentation de Montréal (SIAL).

Enfin, près de 50 professionnels de l'industrie ont accepté de partager leur expérience avec les élèves par le biais de conférences dans le cadre des cours de l'un ou l'autre des trois ordres d'enseignement. De plus, la programmation des journées-carrière a été enrichie par des séminaires organisés par quelques grandes bannières hôtelières.

2. ENRICHISSEMENT DE L'OFFRE DE FORMATION

OBJECTIF

Développer ou réviser des programmes Signature ITHQ, tout en valorisant les programmes ministériels de formation professionnelle et technique.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de programmes Signature ITHQ développés ou révisés annuellement	1 programme d'études annuel	4 programmes	3 programmes élaborés/révisés : • *Gestion touristique* : programme Signature ITHQ (DEC) • *Gestion de l'hébergement hôtelier*, Nouvelle-Calédonie (AEC) • *Gestion de la restauration*, Nouvelle-Calédonie (AEC) 5 nouveaux programmes en voie d'implantation

Une autre année faste dans ce domaine puisque l'offre de services de l'ITHQ s'est enrichie de trois nouveaux programmes, alors que des équipes de la Direction des études avaient également le défi de mettre en œuvre cinq nouveaux programmes Signature ITHQ récemment créés. Ces derniers incluent : le programme *Superviseur en hébergement hôtelier ITHQ – Station Mont Tremblant* (AEC) offert à distance, selon un modèle « Apprenti-compagnon », les programmes *Pâtisserie professionnelle* (DEP) et *Analyse sensorielle des vins du monde*, ainsi que les programmes *Gestion appliquée en restauration* (DEC) et *Gestion de l'hôtellerie internationale* (DEC). Précisons que ces programmes sont offerts en alternance travail-études.

Parallèlement aux efforts consentis à la mise en œuvre de ces nouveaux produits, une démarche d'évaluation de programme a mené à une révision du programme *Gestion touristique*, permettant ainsi d'en améliorer la pertinence et l'efficacité. Enfin, à la suite d'une intervention de Cégep international et à la demande de l'Agence nationale pour l'insertion et la promotion des travailleurs d'outre-mer, deux programmes de formation continue ont été développés à l'intention d'une clientèle en provenance de la Nouvelle-Calédonie, et ce, en vue de fournir une relève managériale compétente à l'industrie hôtelière de ce pays.

OBJECTIF

Intégrer une perspective internationale aux programmes d'études.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de points d'ancrage dans les programmes d'études	2 points d'ancrage annuels	4 points d'ancrage	5 points d'ancrage : • Signature d'une entente avec la chaîne Relais & Châteaux • Accroissement du nombre de stages hors Québec : sollicitation d'entreprises et programmes *Gestion en hôtellerie internationale* et *Gestion touristique* • *Cucina Italiana Alma* • *Analyse sensorielle des vins du monde* Conférences par des entreprises nationales et internationales
Nombre d'élèves ayant réalisé une activité d'apprentissage hors Québec (cours crédités, stages, immersion linguistique)	Augmentation annuelle de 15 % (sur la base de 36 élèves en 2004-2005)	132 élèves ayant réalisé une activité d'apprentissage hors Québec	146 élèves ayant réalisé une activité pédagogique hors Québec

En février 2008, avait lieu la signature d'une première entente de partenariat entre l'ITHQ et l'Association des Relais & Châteaux visant à soutenir la formation d'une relève qualifiée de haut niveau pour l'industrie touristique et hôtelière, au Québec et ailleurs dans le monde. Forte de ses nombreux établissements dispersés dans le monde, la prestigieuse chaîne hôtelière Relais & Châteaux a déjà accepté de contribuer significativement à l'offre de stages hors Québec.

Dans le même ordre d'idées, la mise en œuvre d'un nouveau stage hors Québec en immersion anglaise, dans le cadre du programme *Gestion en hôtellerie internationale*, ainsi qu'une démarche intensive de sollicitation auprès des entreprises ont permis d'offrir aux élèves un plus grand nombre de places de stage à l'étranger et à travers le Canada. Des liens plus formels ont même été établis avec deux autres entreprises canadiennes, soit Delta Hotels et Résidences Allégro. Enfin, la révision du programme *Gestion touristique* a entraîné, quant à elle, l'intégration d'un stage hors Québec de 12 semaines en immersion anglaise.

Une composante internationale a été ajoutée au programme *Cuisine professionnelle italienne*. Cette version enrichie du programme est appelée *Cucina Italiana Alma* et elle inclut un séjour de 14 semaines en Italie, soit une semaine d'apprentissage à la Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma, située à Colorno en Émilie-Romagne, une semaine de visites et de dégustations dans des établissements agroalimentaires et viticoles et, enfin, un stage de douze semaines dans des établissements italiens de renom.

Dans un autre registre, la mise en œuvre du programme *Analyse sensorielle des vins du monde* a permis d'enrichir l'offre de formation en sommellerie d'un programme dans lequel l'étude des vins du Nouveau Monde est nettement plus approfondie que ce qui est généralement offert sur le marché international.

Enfin, des entreprises nationales et internationales telles que W Hotels et Sofitel ont accepté de collaborer à des cours universitaires axés sur le développement stratégique dans le secteur hôtelier.

OBJECTIF

Développer un programme d'études supérieures spécialisées et de calibre international, et ce, en collaboration avec l'industrie et en complémentarité avec l'offre de formation déjà existante au Québec.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date de dépôt d'une étude de faisabilité relativement aux marchés domestiques et internationaux	Décembre 2006	• Réalisation d'une étude de marché • Élaboration de la maquette pédagogique • Réalisation de l'étude de faisabilité (en cours)	• Réalisation d'une étude de comparables nationaux et internationaux • Réalisation d'une étude d'opportunité relative aux partenariats • Prétest de l'offre de formation

L'élaboration et l'adoption du plan de travail et du cheminement critique pour 2007-2008 a guidé la réalisation des travaux suivants : réalisation d'une étude des comparables nationaux et internationaux et d'une étude visant à analyser l'opportunité d'établir divers types de partenariats, production du document de mise en marché, validation du nouveau programme de formation et appréciation de l'intérêt suscité par celui-ci dans le cadre d'une tournée prétest effectuée auprès de six hauts dirigeants montréalais de chaînes hôtelières internationales. La tournée nationale et internationale est prévue, quant à elle, à l'automne 2008.

Avec ses 468 établissements dispersés dans 55 pays, la prestigieuse chaîne hôtelière Relais & Châteaux pourra contribuer significativement à la mise en œuvre et au succès de ce programme très novateur et offert en alternance travail-études.

OBJECTIF

Réviser et assouplir l'organisation scolaire reliée aux programmes et aux activités de formation, en fonction des clientèles visées.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de nouvelles options offertes aux élèves annuellement	2 options annuelles	3 nouvelles options	5 nouvelles options : • Cours en hygiène et salubrité offert en ligne • Relevé de notes électronique • Outil électronique de suivi du cheminement scolaire individuel • Nouvelles plages horaires des applications pédagogiques à l'Hôtel de l'Institut • Nouveau calendrier scolaire pour certains groupes d'élèves

Les élèves inscrits à l'un des programmes réguliers de l'ITHQ peuvent maintenant choisir de s'inscrire gratuitement au cours *Hygiène et salubrité des aliments* offert en ligne depuis juillet 2007. À l'instar d'un cours offert en classe, cette version électronique leur permet d'obtenir l'un des agréments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), soit Manipulateur d'aliments ou Gestionnaire d'établissements alimentaires.

D'autre part, l'implantation des relevés de notes électroniques dans COLNET permet à l'élève d'accéder à ses résultats en tout temps et en tout lieu. Aussi, dans le cadre d'un projet-pilote, l'élève inscrit en pâtisserie professionnelle peut effectuer un suivi en ligne de son cheminement scolaire (évaluations) tout au long de la session. L'ITHQ souhaite offrir éventuellement ce service à tous les élèves inscrits dans un programme de l'ordre secondaire (soit environ 400 élèves).

Par ailleurs, les élèves inscrits au nouveau programme *Gestion de l'hôtellerie internationale* bénéficient d'un calendrier scolaire leur permettant de prolonger leur stage en immersion anglaise de 415 heures jusqu'à la fin de la saison touristique estivale, au début du mois d'octobre. Enfin, des devis pédagogiques ont été élaborés afin de faciliter la réalisation d'applications pédagogiques à l'Hôtel de l'Institut en introduisant, entre autres, un choix de plages horaires variées, sept jours sur sept.

OBJECTIF

Développer ou renouveler des partenariats susceptibles de fournir à l'Institut une accréditation additionnelle et un soutien à l'implantation de programmes d'études, tout en appuyant le développement de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans les différentes régions du Québec.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de protocoles d'entente ou d'avenants signés ou renouvelés annuellement	1 protocole annuel	2 avenants	4 protocoles et 2 avenants au protocole : • Resto-Casino • Université du Québec à Montréal • Résidences Allégro • Relais & Châteaux 2 ententes particulières : • Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île • Collège Montmorency
Nombre annuel de diplômés issus d'un programme d'études enrichi d'un partenariat	Augmentation annuelle de 15 % (sur la base de 30 diplômés en 2004-2005)	128 diplômés	145 diplômés

Au cours de l'année, plus d'une demi-douzaine d'ententes ont été conclues avec l'industrie ou le milieu de l'éducation, mettant à profit différentes expertises de l'organisation. La signature d'un protocole d'entente pédagogique avec Resto-Casino ouvre la porte à des projets conjoints avec cette importante société d'État. Le partenariat pédagogique ITHQ-Résidences Allégro prévoit, quant à lui, le développement de deux programmes d'études supérieures à l'intention des directeurs généraux (actuels et futurs) des résidences pour retraités Allégro, et ce, afin que ces cadres supérieurs puissent soutenir le développement de l'entreprise ainsi que le virage vers une offre de services à caractère hôtelier.

D'autre part, les liens de l'ITHQ avec les maisons d'enseignement se sont enrichis par l'ajout de deux ententes pédagogiques, l'une avec le Collège Montmorency et l'autre avec la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île. Ainsi, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) a donné un accord de principe au projet de l'ITHQ et du Collège Montmorency visant à offrir conjointement le programme *Gestion d'un établissement de restauration* (DEC) dans la région de Laval. Cette initiative vise à répondre aux besoins de main-d'œuvre professionnelle dans cette région, tout en réduisant les coûts de formation par le biais d'un partage des ressources des deux partenaires.

De plus, le MELS a accordé une subvention de 50 000 $ à l'ITHQ et à la Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île en vue de la réalisation d'un projet conjoint visant le développement d'un parcours de continuité DEP-DEC et une AEC en cuisine-gestion de restaurant. Ce partenariat avec une commission scolaire de l'est de Montréal rend plus accessibles les ressources et programmes très spécialisés de l'ITHQ à la clientèle de cette région.

Finalement, le renouvellement du protocole d'entente pédagogique de cinq ans ITHQ-Université du Québec à Montréal (UQAM) a permis d'introduire des modalités paritaires de gestion et de financement du *Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie*. Outre ce dernier programme d'études conduisant au grade Baccalauréat en administration des affaires (BAA) et homologué TedQual par la Fondation Thémis et l'Organisation mondiale du tourisme, les deux partenaires offrent conjointement deux cheminements intégrés DEC-Baccalauréat : *Tourisme* et *Gestion hôtelière et de la restauration*.

3. RECRUTEMENT DE CANDIDATS ÉTRANGERS

OBJECTIF

Augmenter le nombre d'étudiants étrangers inscrits à des programmes d'études.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre annuel d'étudiants étrangers inscrits à un programme d'études	10 étudiants étrangers en 2006-2007 Augmentation annuelle de 20 % à compter de 2007-2008	9 étudiants étrangers	16 étudiants étrangers

Le recrutement de candidats étrangers représente un défi de taille, car la compétition est très forte sur le marché international. En 2007-2008, l'objectif de 12 étudiants étrangers a tout de même été atteint et même dépassé, grâce à la signature d'un contrat entre l'ITHQ et la France, en vertu duquel dix travailleurs de l'industrie touristique de la Nouvelle-Calédonie, territoire français, se sont inscrits dans deux programmes de l'ordre collégial (AEC) en *Gestion de l'hébergement hôtelier* et *Gestion de la restauration*, et ce, à la session d'hiver 2008. En outre, six autres étudiants étrangers ont été inscrits à un programme d'études à l'ITHQ au cours des sessions d'automne ou d'hiver. Ils sont citoyens du Mexique, de la Colombie, de la France (2) et de Madagascar (2).

Afin d'atteindre ces objectifs, plusieurs actions ont été réalisées : envoi de matériel promotionnel à tous les bureaux du Réseau des Centres d'éducation canadiens (CEC), à toutes les délégations du Québec à l'étranger et aux ambassades et consulats canadiens dans les pays où le Réseau des CEC a des bureaux; mise à jour de la section Étudiants étrangers du site Internet, en français, en anglais et en espagnol, passant de 5 à plus de 50 rubriques; 5 ententes de recrutement international signées avec la Chine (1), le Mexique (2), l'Inde (1) et le Vietnam (1); animation d'un stand d'information au Salon des agents recruteurs organisé par le réseau des CEC à Calgary, en novembre 2007. À ce salon, 25 agents provenant du Brésil, de Chine, d'Inde, du Mexique, du Nigeria, de Russie, de Turquie, du Salvador et du Venezuela ont été rencontrés par la conseillère en affaires internationales.

4. PROMOTION DE LA FORMATION SPÉCIALISÉE ET DE LA FORMATION UNIVERSITAIRE

OBJECTIF

Augmenter le nombre de diplômés s'inscrivant à d'autres programmes ou activités de formation de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre annuel d'inscriptions provenant du bassin de diplômés de l'ITHQ	Augmentation annuelle de 10 % (sur la base de 21 inscriptions en 2004-2005)	18 inscriptions au DEC-Bac et 18 inscriptions à un 2e programme d'études	40 inscriptions au DEC-Bac et 24 inscriptions à un 2e programme d'études

OBJECTIF

Augmenter la diplomation dans les programmes de spécialisation (formation continue) et les programmes universitaires.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre annuel de diplômés issus des programmes de spécialisation ou universitaires offerts notamment en partenariat avec l'UQAM	Augmentation annuelle de 10 % (sur la base de 69 diplômés en 2004-2005)	80 diplômés	121 diplômés

L'ITHQ et l'Association des diplômés de l'ITHQ ont amorcé une collaboration afin de mieux faire connaître l'offre de formation de l'Institut auprès de ses diplômés. Par ailleurs, le Registrariat a mis en œuvre, dès l'automne dernier, un processus visant à administrer, à chaque année, le sondage « Aide-nous à te connaître » auprès des élèves des ordres secondaire et collégial et de la formation continue. Les résultats permettront de mieux comprendre les attentes, les motivations et le processus de décision des élèves, en vue de mieux communiquer avec eux relativement à l'offre de formation de l'ITHQ.

5. QUALITÉ DE LA FORMATION ET RÉUSSITE SCOLAIRE

OBJECTIF

Améliorer la qualité des programmes et de l'enseignement offerts aux clientèles de l'Institut.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Écart entre le taux de persévérance et de diplomation de l'ITHQ et celui des élèves provenant des établissements du secteur public	Taux annuels supérieurs à ceux obtenus par les autres établissements du secteur public	Cohorte 2002-2005 : taux d'obtention du DEC de 3,4 % plus élevé à l'ITHQ, durant la durée prescrite	Cohorte 2003-2006 : taux d'obtention du DEC de 17,7 % plus élevé à l'ITHQ, durant la durée prescrite
Nombre annuel de diplômés issus des programmes d'enseignement régulier (secondaire et collégial)	Augmentation annuelle de 10 % d'ici 2011 (sur la base de 260 diplômés en 2004-2005)	268 diplômés	244 diplômés
Nombre annuel de programmes d'études évalués dans le cadre de l'application de la Politique institutionnelle d'évaluation de programmes	Un programme d'études annuellement	Un programme SAQ-ITHQ Service 4A	Un programme Signature ITHQ évalué : *Gestion touristique (DEC)*
Pourcentage des recommandations du rapport d'évaluation d'un programme d'études mises en œuvre annuellement	Minimum de 50 % des recommandations mises en œuvre l'année suivant l'évaluation, suivi de 100 % au cours de la seconde année	100 % des recommandations implantées (rapport d'évaluation du programme *SAQ-ITHQ Service 4A*)	n.a.

Les données statistiques les plus récentes (cohorte 2003-2006) de la base de données CHESCO administrée par le MELS indiquent que le taux d'obtention du DEC par les élèves inscrits dans un programme d'études de la famille des techniques administratives, demeure plus élevé à l'ITHQ que dans les établissements du secteur public. Malgré tout, le nombre absolu de diplômés de l'enseignement régulier secondaire et collégial a légèrement diminué. L'Institut a donc choisi d'intégrer la conseillère d'aide à la réussite (CAR) à l'équipe du Registrariat afin d'aiguiller les finissants vers une diplomation, et ce, après la durée prescrite de leurs études. Cette action a pris la forme du « Défi diplomation » qui inclut une série de recommandations ainsi qu'un plan d'action.

Parallèlement à ce travail de planification, des procédures de suivi des absences d'élèves ou de soutien aux élèves handicapés, de même qu'un système de mesure du taux de fréquentation du centre d'aide à la réussite ont été mis en œuvre au cours de l'année. Précisons que le centre d'aide offre aux élèves un soutien individualisé dans les disciplines suivantes : français, anglais langue seconde, philosophie et comptabilité.

De plus, un projet-pilote a été réalisé dans le cadre de la sélection des candidats en *Service professionnel de la restauration*, consistant en l'ajout d'entrevues individuelles au processus d'admission. Les résultats de ce projet pilote seront connus dès le mois de décembre prochain.

L'évaluation de la qualité de l'implantation des nouveaux programmes Signature ITHQ s'est également poursuivie, en 2007-2008, par l'étude du programme *Gestion touristique*. L'enquête réalisée auprès des finissants de la première cohorte (2004-2007) confirme que le programme a répondu ou surpassé les attentes de plus de 90 % d'entre eux. De plus, 87 % se sont dit satisfaits ou très satisfaits des apprentissages réalisés. Le rapport d'évaluation contient également des recommandations qui seront implantées graduellement, au cours des deux prochaines années.

Enfin, un nouveau forum de concertation pédagogique a été institué afin de faire le suivi et d'assurer la qualité de la mise en œuvre des programmes Signature ITHQ. Ainsi, neuf comités-programmes ont été créés depuis l'automne 2007 : quatre à l'ordre secondaire, quatre au collégial et un à l'universitaire. Ces comités regroupent la majorité des enseignants engagés dans un programme Signature ITHQ et sont animés par ceux-ci.

ORIENTATION II

Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

1. MISE EN PLACE DES UNITÉS DE RECHERCHE

OBJECTIF

Recentrer le Centre de recherche appliquée (CRA) sur des activités reliées au domaine de la cuisine.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date d'adoption du nouveau mandat et d'un plan d'action triennal	Décembre 2006	n.d.	Réalisation d'une étude des besoins et des services offerts aux clientèles

Afin de mieux répondre aux besoins exprimés par l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, l'Institut a amorcé une réflexion majeure sur les services offerts par le CRA et les services à l'industrie. Cet exercice de réorientation a généré une réduction importante des activités de même que du personnel. Deux comités consultatifs mixtes ITHQ-industrie ont été créés; leur mandat était de valider la pertinence des services offerts et revoir leur positionnement, le cas échéant. Dans un plan d'affaires déposé à la direction, le comité examinant le CRA et les services à l'industrie a proposé la création du Centre d'expertise et de recherche appliquée en hôtellerie et restauration de l'ITHQ, respectant ainsi la volonté de l'organisation de fournir à l'industrie et aux clientèles externes des services novateurs, d'excellence et de qualité, et de maintenir son statut de chef de file.

Cette année a aussi été marquée par le lancement du programme de formation en ligne en hygiène et salubrité des aliments (*e-learning*), en juillet 2007. Ce programme conduit à un agrément du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation qui deviendra obligatoire dans tous les types de restaurant en 2009. Près de 2 700 formations ont déjà été vendues. Trois entreprises d'envergure ont acheté plus de 500 formations chacune : Services alimentaires Aramark, chaîne de restaurants La Piazzetta et Franchises Cora. Ce programme novateur a d'ailleurs reçu en 2008 une mention dans la catégorie Multimédia, dans le cadre du concours des Prix de la ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

OBJECTIF

Mettre en place le Centre d'études et d'innovation en gestion (CEIGITHQ) en appui aux PME québécoises, et ce, dans un contexte de mondialisation de l'industrie.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date de création du CEIGITHQ et d'adoption d'un plan de développement triennal	Mars 2008	Réponse négative du comité externe du MELS	s.o.

OBJECTIF

Repositionner la Médiathèque comme centre de documentation et de veille à l'intention des clientèles de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date d'adoption de la nouvelle offre de service et d'un plan d'action triennal	Mars 2011	Dépôt de l'avant-projet de réorganisation des services et des espaces	Réorganisation partielle des ressources humaines favorisant une meilleure offre de service aux élèves

Dans la perspective du plan d'action triennal qui touchera la réorganisation des services et des espaces afin de repositionner la Médiathèque, une première étape a été réalisée cette année. Elle a consisté à regrouper d'autres services à la Médiathèque, notamment le placement étudiant et le soutien informatique, de manière à offrir aux élèves un centre de services.

OBJECTIF

Repositionner l'Hôtel de l'Institut comme lieu d'expérimentation de nouvelles pratiques et technologies hôtelières.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date d'adoption du nouveau mandat et d'un plan d'action triennal	Mars 2007	4 éléments d'expérimentation	2 éléments d'expérimentation : • Participation à Réser*Vert • Forfait « Zéro déchet »

Au cours du dernier semestre, un comité consultatif ITHQ-Industrie a été créé avec pour mandat de repositionner l'Hôtel de l'Institut en tenant compte, d'une part, de sa mission pédagogique et, d'autre part, des tendances dans l'industrie hôtelière. Les recommandations sont attendues pour l'automne 2008.

L'Hôtel de l'Institut a adhéré au programme Réser*Vert, mis en place par l'Association des hôteliers du Québec. Il s'agit d'un programme de reconnaissance en développement durable pour l'hôtellerie québécoise. À titre d'exemple, l'Hôtel a repensé complètement ses approvisionnements, notamment pour les produits d'accueil et d'entretien ménager. En voici quelques exemples :

- Recyclage du papier, carton, plastique et verre dans les chambres;
- Produits nettoyants de Innu-Science Canada inc., certifiés Écologo et issus de biotechnologies;
- Papiers mouchoirs et hygiéniques écologiques certifiés sans chlore et Écologo;
- Proposition au client de ne pas changer les draps et les serviettes tous les jours;
- Produits d'accueil naturels fabriqués au Québec, écologiques, biodégradables et non testés sur les animaux;
- Économisateurs d'eau pour les toilettes et robinets;
- Approvisionnement en nourriture auprès de producteurs régionaux.

L'Hôtel offre également à ses clients d'affaires le forfait banquet ou réunion « Zéro déchet », un concept de plus en plus populaire. Dans le cadre de ces activités, tout est conçu pour éviter le gaspillage de ressources et procéder à leur recyclage. Par exemple : eau en pichet et non en bouteille, lait et crème en thermos, sucre et beurre en contenant non individuel, aucun couvert jetable, serviettes de table en tissu ou faites de papier recyclé, réutilisation des nappes propres plutôt qu'envoi systématique au lavage, récupération des porte-noms, etc.

OBJECTIF

Développer des partenariats susceptibles d'appuyer et de financer des projets de recherche ou d'expérimentation.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre d'ententes signées annuellement	Une entente annuelle à compter de 2007-2008	2 ententes signées	3 ententes signées : • Département de nutrition – Université de Montréal • École de design industriel – Université de Montréal • Entreprise de transport aérien

Une entente de partenariat a été négociée avec le Département de nutrition de l'Université de Montréal et la Fondation de l'ITHQ, qui a mené au dépôt d'un important projet de recherche auprès du Fonds pour la promotion de la santé. Ce projet a été accepté en première évaluation; s'il est accepté en évaluation finale, il pourrait avoir un impact de plus de 1,2 M$ sur l'alimentation dans les centres de la petite enfance. La demande est de l'ordre de 800 000 $ sur 3 ans, dont 200 000 $ pour le travail au Centre de recherche appliquée de l'ITHQ (CRA).

D'autre part, un partenariat entre l'École de design industriel de l'Université de Montréal et le CRA a permis d'obtenir du Fonds de recherche sur la société et la culture, un financement de 150 000 $ dont plus de 60 000 $ financeront des activités du CRA. Le projet de recherche a pour titre *Design de contenants et d'assiettes comestibles* et il se réalisera entre 2008 et 2011. Des étudiants de l'ITHQ et de l'École de design pourront y collaborer par le biais d'ateliers de création.

Enfin, un important projet de recherche culinaire a été réalisé avec une entreprise de transport aérien, après la signature d'une entente d'un montant de 25 000 $.

2. IMPLICATION DES ENSEIGNANTS

OBJECTIF

Augmenter le nombre d'enseignants impliqués dans les travaux de recherche et d'expérimentation.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre d'enseignants impliqués annuellement dans des travaux de recherche et d'expérimentation	10 % des enseignants d'ici 2011 (sur la base de 0 enseignant en 2004-2005)	10 enseignants	15 enseignants

Une enseignante poursuit la rédaction de sa thèse de doctorat sur les systèmes de gestion des destinations touristiques et une équipe interdisciplinaire de six professeurs et une chercheuse du CRA complètent des recherches et des expérimentations dans le cadre de la rédaction d'un livre pédagogique portant sur la chimie alimentaire destiné aux cégeps et commissions scolaires, qui verra le jour en 2008-2009.

En prévision d'une participation accrue des enseignants aux travaux de recherche, trois séances de sensibilisation à la recherche appliquée ont été organisées pour sept chefs enseignants. Enfin, un autre chef enseignant et une professionnelle du CRA ont participé à un projet visant à développer des aliments à contenu canadien destinés aux astronautes. Ce projet interdisciplinaire, coordonné par une équipe du Centre de recherche et de développement sur les aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, a permis à la fois de partager l'expertise de l'ITHQ et de bénéficier d'un échange de connaissances en côtoyant des experts de domaines complémentaires.

OBJECTIF

Augmenter le nombre d'enseignants impliqués dans des programmes d'enseignement universitaire.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre d'enseignants impliqués annuellement dans des programmes d'enseignement universitaire	Augmentation annuelle de 10 % (sur la base de 9 enseignants en 2004-2005)	14 enseignants	16 enseignants

Le déplacement d'un maximum de cours universitaires d'un horaire de soir vers un horaire de jour, de même qu'un processus simplifié pour l'attribution des tâches d'enseignement universitaire favorisent l'implication d'un plus grand nombre d'enseignants de l'ITHQ dans ce secteur d'activité. Dans le même esprit, l'ITHQ continue de promouvoir, auprès des enseignants, l'obtention de diplômes de 2e et de 3e cycle. Une politique de soutien aux enseignants inscrits à un programme d'études de 3e cycle a été adoptée dans cette perspective.

3. EXPORTATION DES SAVOIRS

OBJECTIF

Augmenter, à l'interne, le nombre d'activités de communication et de diffusion de nouveaux savoirs auprès des enseignants et des élèves.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre d'activités réalisées annuellement à l'intention des enseignants et augmentation de 25 % à compter de 2007-2008	Minimum de 4 activités en 2006-2007	7 activités	4 activités : • DECClic 2 / enseignement collégial en ligne : formation d'un professeur pour accompagner les étudiants • Rencontre et dégustation avec 18 entreprises vinicoles d'Italie • Conférence sur les vins de biodynamie : 40 viticulteurs étrangers provenant de 8 pays • Participation de 11 enseignants à un atelier en sciences des aliments
Nombre d'activités réalisées annuellement à l'intention des élèves et augmentation de 25 % à compter de 2007-2008	Minimum de 4 activités en 2006-2007	4 activités	3 activités : • Apprentissage de DECClic 2 par deux groupes d'étudiants • Rencontre et dégustation avec 18 entreprises vinicoles d'Italie • Conférence sur les vins de biodynamie : 40 viticulteurs étrangers provenant de 8 pays

Les élèves et les enseignants des programmes de spécialisation en sommellerie ont eu l'occasion de vivre des expériences uniques au cours de l'année. Tout d'abord, par la dégustation des grands vins d'Italie lors de la venue exceptionnelle à Montréal des 18 plus grandes maisons vinicoles de ce pays. Également par leur participation, ainsi que celle de 560 personnes, à une conférence sur les vins de biodynamie à laquelle participaient 40 viticulteurs étrangers provenant de 8 pays. Pour leur part, les élèves de *Gestion appliquée en restauration* (GAR) ont eu l'occasion de participer à un atelier sur la science des aliments, au cours duquel des tests ont été effectués sur des outils d'expérimentation culinaire (protocoles) destinés au manuel et au cours *Sciences des aliments*. Par ailleurs, un professeur et deux groupes d'élèves (GAR) ont été formés à l'utilisation de la plateforme DECClic 2, une application informatique utilisée dans les cégeps du Québec.

OBJECTIF

Augmenter le nombre de publications (articles, livres) et de communications (séminaires, conférences) découlant de travaux de recherche ou d'expérimentation auprès des clientèles externes de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de publications ou de communications réalisées annuellement	Minimum de 4 publications ou communications annuelles, à compter de 2008-2009	8 activités de publication et de communication	4 activités de publication et de communication : • Conférence dans le cadre d'un colloque de la CSST • Lancement d'un livre de recettes sur les champignons, par Jean-Paul Grappe et les Éditions de l'Homme • Signature de contrats : - livre sur le gibier - livre pédagogique en chimie alimentaire • Publication et communication liées aux études doctorales d'une enseignante

Après une année d'édition exceptionnelle en 2006-2007, la présente année fut consacrée à la préparation de diverses publications prévues pour l'année 2008-2009, notamment un livre pédagogique en chimie alimentaire destiné aux enseignants et aux élèves des collèges et commissions scolaires offrant les programmes *Cuisine* (DEP) et *Gestion d'un établissement de restauration* (DEC). En septembre 2007, l'ITHQ lançait un treizième ouvrage, un livre sur les champignons réalisé en collaboration avec l'auteur et chef Jean-Paul Grappe et les Éditions de l'Homme.

Par ailleurs, une enseignante en service de la restauration a agi à titre de conférencière dans le cadre d'un colloque organisé par la Commission de la santé et sécurité au travail (CSST); ce colloque était destiné aux enseignants et aux élèves du domaine des métiers de la restauration. Enfin, une enseignante a présenté une communication dans le cadre de la Semaine de la recherche de l'Université de Sherbrooke et l'une de ses publications a été acceptée par ENTER 2008, à Insbruck. Ces initiatives se sont réalisées parallèlement à la rédaction de sa thèse de doctorat relative aux systèmes de gestion de la destination touristique.

ORIENTATION III

Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières, en appui au développement des produits et services offerts.

1. FINANCEMENT

OBJECTIF

Réviser la base budgétaire de chacune des unités administratives en fonction des exigences du plan stratégique quinquennal.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date de révision annuelle des bases budgétaires	Avant le 30 septembre	Objectif respecté	Objectif respecté
Date d'adoption annuelle des bases budgétaires	Avant le 30 juin	Objectif respecté	Objectif respecté
Mise en œuvre annuelle, dans chaque unité administrative, d'une nouvelle pratique organisationnelle visant l'utilisation plus efficiente des ressources financières et humaines de l'Institut	Une pratique organisationnelle annuelle pour chaque unité administrative	6 pratiques organisationnelles	5 pratiques organisationnelles : • Centralisation de la gestion financière de l'Institut et de son hôtel • Exclusion des professeurs occasionnels du processus de recrutement • Établissement d'une liste de déclaration d'aptitudes de techniciens en administration, exclusive à l'ITHQ • Alternance des préposés au matériel dans deux unités administratives • Réorganisation des tâches et des responsabilités dans certains services

L'année 2007-2008 se distingue sur plusieurs aspects en matière de gestion financière. L'amorce, dès septembre 2007, de la planification budgétaire 2008-2009 a favorisé l'harmonisation des demandes financières supplémentaires de l'Institut au moment où démarre la révision des programmes du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. Aussi, en réalisant la révision budgétaire 2007-2008 dès le 31 décembre 2007, les unités ont été en mesure d'ajuster leur budget pour les six prochains mois de l'année contribuant étroitement à l'équilibre budgétaire et à une saine gouvernance financière. De plus, les efforts de repositionnement de l'offre de services de l'Hôtel, du CRA et des Services aux entreprises ont maximisé l'utilisation des ressources, entre autres, en centralisant la gestion financière de l'Hôtel avec celle de l'Institut. Ces trois unités ont connu aussi une importante réorganisation sur le plan des effectifs.

Au terme de plus d'une année de représentation auprès du Conseil du trésor et de la Commission de la fonction publique, l'Institut a obtenu l'autorisation d'exclure les postes occasionnels de professeurs du processus de recrutement. Cette nouvelle façon de faire simplifie considérablement le processus, tant pour les candidats que pour l'employeur, réalisant ainsi des gains importants de productivité en termes de ressources humaines et financières.

De plus, la finalisation du concours de technicien en administration, pour lequel l'Institut a reçu plus de 300 candidatures, a permis de constituer un bassin de 28 techniciens en administration dans lequel il pourra puiser pour satisfaire ses futurs besoins techniques; cette opération a donné lieu également à des économies à court et moyen termes.

L'alternance des préposés au matériel dans deux unités contribue également à réduire les heures supplémentaires et à conserver une prestation de service stable.

Pour sa part, la Direction des études a pu répondre à un besoin d'analyse des clientèles étudiantes et de recrutement de nouveaux élèves, en réorientant ou en reclassant deux employés réguliers. De plus, un plan de réorganisation des tâches et responsabilités du Registrariat et du Service des stages et de la mobilité étudiante a été mis en œuvre afin d'augmenter la complémentarité et l'efficacité de ces deux équipes (18 employés). À titre d'exemple, une équipe d'accueil commune aux deux services a été créée dans le cadre de cette réorganisation.

OBJECTIF

Accroître les revenus autonomes d'exploitation nets.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Dépôt et adoption annuels d'une liste d'objectifs de rentabilité applicables aux services et aux activités commerciales	Avant le 30 juin	Cible atteinte	Cible atteinte
Écart* entre la rentabilité effective et l'objectif annuel défini par chacun des services	Atteinte ou dépassement de l'objectif annuel fixé par chacun des services	6,8 M$ revenus autonomes d'exploitation (maintien)	Objectif : 5,9 M$ Résultats : 6,1 M$ Dépassement : 3,6 %

* Méthode de calcul constante

La baisse des revenus autonomes par rapport à l'an dernier s'explique en partie par la décision de la direction de l'Institut de réduire les activités des Services aux entreprises pendant sa période de repositionnement. Cette décision aura permis à l'Institut d'augmenter ses revenus nets de 7 509 $. Pour l'ensemble des autres secteurs, il y a eu une hausse des revenus de 2 %.

Les conséquences de la fermeture de l'Hôtel durant les phases I et II des travaux de requalification ont également joué un rôle important dans la diminution de la performance attendue. Toutefois, l'impact négatif a été renversé par la mise en œuvre d'un plan de communication-marketing visant à augmenter l'achalandage et les revenus de l'Hôtel, en particulier durant les week-ends :

- Stratégie de prix au tarif promotionnel de 89 $, du 21 décembre 2007 au 22 juin 2008;
- Installation du menu du Restaurant de l'Institut dans un présentoir situé à l'extérieur, ayant contribué à augmenter l'achalandage (passants ou clients sans réservation);
- Transmission par courriel de la promotion estivale de 129 $ aux clients réguliers de l'Hôtel, ayant généré plusieurs réservations par la suite;
- Efforts de promotion sur le Web : amélioration du site Web de l'Hôtel, achat de mots-clés sur le moteur de recherche Google; présence sur plusieurs sites de réservation en ligne, tels que BonjourQuébec.com et Booking.com.

Pour l'année 2007-2008, les revenus totaux de l'Hôtel de l'Institut se sont accrus de 2,5 % par rapport à 2006-2007, alors que le taux annuel d'occupation pour les week-ends est passé de 52 % à 64 %.

OBJECTIF

Augmenter le financement provenant de commandites et de dons.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Financement obtenu annuellement en dollars	Financement équivalent à 300 000 $ nets, en 2006-2007 Augmentation de 20 % par an à compter de 2007-2008	Dons : 357 147 $ Commandites en $ et en équipement : 292 000 $	Dons : 454 950 $ Commandites en $ et en équipement : 265 048 $

Dons

La Fondation de l'ITHQ a pour principale mission de fournir un soutien financier aux étudiants, au moyen d'un fonds de bourses et d'aide, de même que de collaborer aux activités de formation et de recherche de l'ITHQ par la mise en place de fonds désignés. La première campagne de financement (2003-2006) a été réalisée, cumulant au-delà de 1 M$ en dons et en promesses de dons. Depuis, deux campagnes annuelles ont été mises en place auprès des membres du personnel et des retraités. En 2008, la campagne a permis d'amasser plus de 7 900 $. Par ailleurs, le personnel enseignant ainsi que les étudiants se sont en plus engagés à collaborer à la réalisation de soirées-bénéfice qui ont permis de générer des profits nets de 182 000 $.

Avec la participation de quelque 23 généreux donateurs, son programme de Fonds de bourses et d'aide financière pour les élèves et son Fonds de gestion en hôtellerie internationale, la Fondation de l'ITHQ a remis, en 2007-2008, 95 050 $ en bourses à 93 élèves.

D'autre part, la Fondation a également cumulé cette année 170 000 $ provenant de divers organismes désireux de soutenir ses actions.

Commandites

À ce chapitre, l'Institut a bénéficié de commandites d'équipement de restauration de haute technologie et de produits d'entretien biodégradables pour une valeur de 227 048 $, avec des partenaires de longue date : Alto-Shaam Canada inc., Garland Canada, Innu-Sciences Canada inc. et Rational Canada inc. Cette année, Eurodib s'est joint comme partenaire. En mettant à la disposition des enseignants, élèves et professionnels des équipements et des produits innovateurs se retrouvant déjà dans l'industrie, ces partenaires font bien sûr connaître leurs produits, mais ils souscrivent également à l'enrichissement de la formation des élèves.

Un contrat avec l'entreprise AVW-TELAV a été signé pour l'utilisation d'équipements audiovisuels en échange d'un plan de visibilité pour cette entreprise, lors de la tenue d'événements à l'ITHQ. L'entente lui fera épargner 100 % des coûts de location d'équipements, évalués à plus de 25 000 $ par année.

La maison Charton-Hobbs a confirmé sa participation à titre de commanditaire principal pour le programme *Connaissance des vins en cuisine professionnelle*, pour un montant de 13 000 $ en marchandise.

2. RESSOURCES HUMAINES

OBJECTIF

Fournir des ressources humaines dont les compétences répondent aux nouvelles exigences de l'organisation et des clientèles de l'Institut.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date de dépôt d'un diagnostic relatif au profil actuel de l'effectif de l'Institut, tant sur le plan quantitatif que sur celui des compétences professionnelles	Novembre 2006	4 éléments du plan de gestion prévisionnelle	Production d'un rapport dressant le profil sociodémographique et scolaire de l'effectif
Date de dépôt de la prévision des ressources humaines requises (prévision adaptée aux défis découlant du plan stratégique et aux résultats de l'analyse de vulnérabilité)	Décembre 2007		Différée en raison de la réorientation de l'indicateur ci-dessous
Date d'adoption d'un plan de gestion prévisionnelle de main-d'œuvre intégrant des mesures de renouvellement et de transfert d'expertise	Septembre 2008		Démarche réorientée

Lors de la préparation du Plan stratégique 2006-2011, l'Institut a tenu compte d'une exigence gouvernementale du Conseil du trésor demandant le dépôt d'un plan de gestion prévisionnelle de la main-d'œuvre à tous ses ministères et organismes. Depuis, cette préoccupation est toujours présente et ces derniers ont la latitude nécessaire pour prendre en compte les besoins et les particularités de leur organisation.

Ainsi, toutes les actions accomplies en matière de gestion prévisionnelle seront réinvesties dans le plan de relève, dont le dépôt est prévu au printemps 2009.

Par ailleurs, le Service des ressources humaines a apporté une importante contribution aux travaux du comité sur l'optimisation des ressources. Il a fourni des documents d'analyse, notamment le portrait évolutif des effectifs et le budget afférent, la représentation organisationnelle et financière, et l'estimation des départs à la retraite, jusqu'en 2011, aux gestionnaires des unités ciblées par le comité. Ces données ont permis d'outiller et d'accompagner les gestionnaires dans leur réflexion en matière de relève, de transfert d'expertise et d'identification des zones de fragilité de leur secteur d'activité.

Notons finalement que l'ITHQ a participé, avec l'Institut de technologie agricole, le ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles et le Conseil du trésor, aux pourparlers intervenus entre le gouvernement du Québec et le Syndicat des professeurs de l'État du Québec. L'entente qui en est ressortie a eu pour effet de modifier un certain nombre de conditions de travail, dont certaines visent particulièrement les professeurs de l'Institut.

3. RESSOURCES INFORMATIONNELLES

OBJECTIF

Moderniser les ressources informationnelles utilisées pour l'enseignement, la recherche et la gestion organisationnelle.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Nombre de services de type transactionnel révisés et mis en ligne	Un service par deux ans	Service de placement des élèves	Formation en ligne en hygiène et salubrité des aliments
Pourcentage des programmes individualisés de développement des compétences liées aux NTIC*, élaborés à l'intention du personnel enseignant	50 % d'ici mars 2007, 100 % d'ici mars 2008	50 % des programmes individualisés pour les enseignants	100 % des programmes individualisés pour les enseignants • COLNET • DECClic2 • BYOB
Date d'adoption d'un plan directeur triennal visant à maintenir l'intégrité et la sécurité des ressources informationnelles et à en assurer la mise à jour	Mars 2007	Mai 2007 : adoption du plan directeur des ressources informationnelles	Réalisation du Plan directeur des ressources informationnelles selon les priorités établies pour 2007-2008

* NTIC : Nouvelles technologies de l'information et des communications

Au chapitre des ressources informationnelles, l'ajout cette année de plusieurs applications informatiques a enrichi les outils offerts pour soutenir l'enseignement :

- Mise au point du cours *Hygiène et salubrité des aliments*, offert en ligne par l'ITHQ depuis juillet 2007;
- Accessibilité des élèves à leur relevé de notes en tout temps à partir de la plateforme COLNET;
- Formation d'une majorité d'enseignants du collégial à la plateforme DECClic2 (enseignement en ligne), dans le cadre de deux cours du programme *Gestion appliquée en restauration*;
- Formation de 14 professeurs à l'utilisation de la plateforme BYOB (*Buy your own business*), qui pourront à leur tour l'enseigner à une centaine d'étudiants du collégial et de l'universitaire. Cette application permet de simuler la gestion d'un hôtel, individuellement ou en groupe, dans un contexte socioéconomique prédéterminé.

Aussi, l'enseignant qui offrait déjà du soutien en bureautique aux élèves et à ses collègues enseignants a vu son mandat élargir afin de répondre aux besoins du personnel de l'Institut.

Par ailleurs, les ressources informationnelles ont modernisé et rehaussé les infrastructures informatiques afin d'améliorer la capacité et la sécurité de stockage des données et la performance du réseau.

La mise en œuvre du nouveau système de gestion financière et d'approvisionnement se poursuit après avoir connu un changement de fournisseur de service en cours d'année. La mise en service du progiciel VIRTUO est prévue pour le l'automne 2008.

4. QUALITÉ DES SERVICES

OBJECTIF

Améliorer la qualité des services pédagogiques et administratifs offerts aux clientèles de l'Institut.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2006-2007	RÉSULTATS 2007-2008
Date d'adoption d'une grille d'indicateurs de gestion à l'intention du comité de direction et du conseil d'administration	Juin 2006		Projet reporté à la suite d'une réorientation
Taux de satisfaction des clientèles consultées en marge de la grille institutionnelle d'indicateurs de gestion	Degré de satisfaction élevé des clientèles	40 éléments d'amélioration de la qualité	50 éléments d'amélioration de la qualité
Date d'adoption d'un plan pluri-annuel d'amélioration de la qualité, dans le cadre du suivi de la grille institutionnelle d'indicateurs de gestion	Avant le 31 mars 2007		Conséquence du premier indicateur

Faute de ressources, l'indicateur entourant l'adoption d'une grille institutionnelle d'indicateurs de gestion à l'intention du comité de direction et du conseil d'administration a été abandonné et, par conséquent, ceux qui en découlent aussi. Le projet sera redéfini ultérieurement.

Virage-santé

L'Institut a profité de l'entrée en vigueur de la politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif *Pour un virage santé à l'école*, pour offrir à sa clientèle interne un nouveau concept de restauration à la cafétéria s'orientant vers une approche plus saine dans la conception des menus et des assiettes, tout en recherchant le développement des textures et des saveurs. En effet, en plus d'éliminer la friture et les distributrices de boissons et d'aliments moins souhaitables, les employés ou les élèves en apprentissage à la cafétéria offrent depuis janvier 2008 une plus grande variété de mets sains et savoureux aux élèves et au personnel de l'Institut. Un sondage auquel ont participé 181 répondants, en mars dernier, a confirmé que 87 % d'entre eux jugent qu'il est effectivement important ou très important d'offrir des menus santé à la cafétéria. De plus, 92 % de ceux-ci affirment être satisfaits ou très satisfaits de la qualité et de la fraîcheur des aliments offerts, alors que 80 % des participants se disent satisfaits ou très satisfaits du goût des nouveaux mets offerts à la cafétéria.

Évaluation de la qualité des services

L'embauche d'une spécialiste en évaluation de programmes permettra à l'organisation d'évaluer, au cours du prochain exercice, le degré de satisfaction de ses clientèles en rapport avec la qualité des services pédagogiques et administratifs, et de revoir la politique institutionnelle d'évaluation des apprentissages pour fins de présentation à la Commission sur l'évaluation de l'enseignement collégial.

Déclaration des services aux citoyens (DSC)
L'actualisation de la DSC a également mené à une restructuration des services d'accueil à la Direction des études. Tout en améliorant l'efficience de ce secteur, la restructuration permet d'offrir une continuité de service dans les espaces d'accueil, de même qu'une meilleure qualité de service et de fiabilité de l'information transmise à la clientèle.

Phase III de la requalification
D'autres réalisations importantes se feront au cours des deux prochaines années dans le cadre des travaux de requalification, phase III. En effet, l'octroi d'une somme de 9,1 M$, issue du volet Éducation du Plan québécois d'infrastructures 2007-2012 du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, permet à l'Institut de réaliser des travaux provenant de son Plan triennal d'immobilisation (PTI). La première étape de ce troisième chantier portera principalement sur la rénovation de l'aire de service de la cafétéria. Cet espace, utilisé également comme classe pratique lors des sessions scolaires, subira une importante métamorphose afin qu'il réponde davantage aux besoins pédagogiques des brigades étudiantes en cuisine.

La deuxième étape consiste à la modernisation des systèmes électromécaniques et à la rénovation de certaines classes pratiques. Cette phase, prévue à l'été 2009, est la plus importante sur le plan financier et sur celui de la sécurité des biens et des personnes. Les travaux de cette nature doivent être obligatoirement planifiés en période estivale afin qu'ils ne gênent pas le travail des élèves en session scolaire.

Information du personnel
L'ITHQ considère important que son personnel soit bien informé des grands enjeux de l'organisme ainsi que des activités qui s'y déroulent dans le cadre de sa mission. Il publie l'*ITHQexpress*, un bulletin d'information qui cible tant le personnel que les élèves : 14 éditions ont été publiées au cours des sessions automne/hiver 2007-2008. En outre, l'information qui ne concerne que les membres du personnel circule régulièrement à travers le réseau informatique de l'Institut : 211 capsules d'information émanant de tous les services, ont été transmises au cours de l'année dans les boîtes de courriel des employés. De plus, la revue des articles de presse touchant l'Institut, compilés à chaque semaine à partir des médias écrits, électroniques et Internet québécois, est archivée dans un répertoire informatique accessible à tout le personnel.

Information des clientèles externes
Amélioration du site Web de l'Institut : Des interventions ont été effectuées, notamment en vue de favoriser le recrutement d'élèves, telles que l'amélioration du référencement et de la navigation dans le site, des contenus dynamisés et l'ajout de mécanismes de mesure de la fréquentation. À cet égard, l'ITHQ a adopté un nouvel outil de mesure de la performance : Google Analytics (GA). L'outil permet de connaître comment les internautes accèdent au site, comment ils le parcourent ainsi que leur disposition à devenir des clients (c.-à-d. futurs étudiants, étudiants étrangers, clients de l'Hôtel, membres de l'association étudiante, partenaires de la Fondation ou utilisateurs de la formation en ligne en hygiène et salubrité). Cet outil est une mine de renseignements pour tous les acteurs du site (contributeurs, coordonnateurs et administrateurs réseau). Le partage des données de Google Analytics facilitera grandement la prise de décision pour orienter le développement du site.

Relations publiques : L'Institut a diffusé 25 communiqués de presse, lesquels ont généré plus de 256 articles dans les journaux, magazines et sites Web.

Journée Portes ouvertes, 4 février 2008 : Plus de 950 personnes, élèves, professeurs, parents et conseillers pédagogiques, ont visité les locaux de l'ITHQ pour en savoir plus sur ses programmes d'études. Pendant cette journée, 51 élèves du programme *Gestion touristique* ont parcouru les trois premiers étages et répondu aux questions des visiteurs, effectuant un total de 66 visites guidées.

Accueil de délégations étrangères : À titre de société d'État et de chef de file de la formation dans son domaine, l'Institut est une vitrine du savoir-faire québécois en matière de tourisme, d'hôtellerie et de restauration. Il a accueilli cinq groupes de visiteurs étrangers désireux de connaître son fonctionnement, ses services et ses installations et équipements : le ministre du Tourisme d'Haïti, en septembre 2007; le ministre du Tourisme du Mexique, en octobre 2007; le directeur d'une école hôtelière privée du Pérou, en novembre 2007; un groupe de gens d'affaires de Dubaï (É.A.U.), en décembre 2007; un groupe d'étudiants étrangers inscrits dans un cours de français avancé à l'École de langue du YMCA de Montréal.

APPLICATION DES LOIS ET DES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES

POLITIQUE LINGUISTIQUE

Aucune plainte en matière linguistique n'a été portée à l'attention des responsables au cours de l'exercice. La qualité du français écrit et parlé est une préoccupation constante pour l'ITHQ, dont les standards d'excellence sont élevés en cette matière. Aussi, une ressource spécialisée est affectée exclusivement à la révision de tous les textes destinés à une diffusion large, conformément à la Politique gouvernementale relative à l'emploi et à la qualité de la langue française dans l'Administration. Dans la foulée de ces efforts visant à favoriser la qualité de la langue auprès des élèves et du personnel, treize nouvelles chroniques linguistiques ont de plus été conçues et diffusées au moyen du journal interne, l'*ITHQexpress*.

PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

En 2007-2008, l'Institut a reçu trois demandes d'accès, dont deux à des renseignements personnels. Dans l'un des cas, l'Institut ne détenait pas les documents et dans les autres, les documents demandés ont été transmis après avoir été élagués des renseignements personnels concernant des tiers.

Une vaste opération de formation sur la protection des renseignements personnels, adaptée à la réalité de l'Institut, a été donnée à l'ensemble du personnel par un professeur de droit enseignant à l'ITHQ.

Le comité sur l'accès à l'information et la protection des renseignements personnels, mis sur pied en décembre 2006, a déposé un plan de travail qui s'échelonnera sur plusieurs années. Ce comité, qui relève de la directrice générale de l'Institut, est composé du responsable de l'accès aux documents et de la protection des renseignements personnels, du responsable de la sécurité de l'information et de la responsable de la gestion documentaire et des archives.

ACCÈS À L'ÉGALITÉ POUR LES MEMBRES DES GROUPES CIBLES ET LES PERSONNES HANDICAPÉES

Le tableau « Embauche et représentativité » présente les données afférentes aux groupes cibles et aux personnes handicapées, à la page 46.

De plus, en réponse à la Loi assurant l'exercice des droits des personnes handicapées en vue de leur intégration scolaire, professionnelle et sociale, l'Institut a préparé et mis en ligne son deuxième plan d'action. Cet exercice constitue dans les faits une suite du premier plan d'action dont l'objectif demeure la réduction des obstacles à l'intégration des personnes handicapées, que celles-ci travaillent à l'Institut, qu'elles y étudient ou qu'elles en soient clientes.

SUIVI DES RECOMMANDATIONS DU VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU QUÉBEC

À la suite de la vérification des livres et des comptes pour l'exercice terminé le 30 juin 2007, le Vérificateur général du Québec n'a formulé aucune recommandation à l'endroit de l'Institut dans son rapport déposé à l'Assemblée nationale du Québec.

LA LOI SUR LES ARCHIVES (L.R.Q., CHAPITRE A-21.1)

Afin de se conformer à l'article 15 de la Loi sur les archives, le Centre de la gestion documentaire et des archives (CGDA) a procédé au versement de 11 boîtes d'archives historiques à Bibliothèque et Archives nationales du Québec, ce qui a nécessité le traitement de 145 boîtes de documents semi-actifs.

L'Institut numérise maintenant les dossiers de ses élèves dès l'inscription, ce qui a permis des gains en efficience et la récupération de l'espace plancher pour le Registrariat. Rappelons que le projet-pilote a débuté en décembre 2006 grâce à la collaboration du Registrariat, du Service des ressources informationnelles et du CGDA. L'octroi par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport des crédits nécessaires à la poursuite de la numérisation des dossiers des élèves, a permis de conclure une entente avec le Centre des services partagés du Québec afin de compléter définitivement la numérisation de tous les dossiers microfilmés antérieurement à l'année 1999.

Par ailleurs, plus de 150 contenants de documents actifs ont été traités, devenant ainsi semi-actifs. Enfin, l'ITHQ a informatisé plus de 7800 dossiers en 2007-2008. La politique de gestion des documents actifs et semi-actifs du gouvernement du Québec a ainsi été respectée.

ANNEXES

1. LOIS ET RÈGLEMENTS ADMINISTRÉS PAR L'ITHQ

Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (L.R.Q., c. I-13.02, a. 24)
Règlement sur l'exercice des pouvoirs et la régie interne de l'ITHQ
Loi sur les établissements d'enseignement de niveau universitaire

2. FONDATION DE L'ITHQ

La Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (la Fondation), constituée le 3 février 2003 en vertu de la Loi sur les compagnies du Québec, partie III, est un organisme de bienfaisance du point de vue fiscal.

Ses activités ont débuté en juillet 2003. Sa mission consiste à recueillir des fonds dans le but, notamment, de soutenir les élèves de l'Institut au moyen de bourses d'études et de contribuer à la réalisation des projets déclarés prioritaires par l'Institut, tels le projet Santé au menu, le Fonds de bourses et d'aide financière pour les élèves, le Centre des sciences du vin et de la gastronomie, et la modernisation du matériel pédagogique, en cuisine de collectivité et en restauration d'entreprise.

Le conseil d'administration de la Fondation est autonome.

3. LISTE DES TABLEAUX

Offre de formation ITHQ 2007-2008
Tableau comparatif 2006-2007 et 2007-2008 des clientèles, des stages effectués et des diplômés (enseignement régulier)
Tableau comparatif 2006-2007 et 2007-2008 des clientèles et des diplômés (formation continue)
État des admissions 2007-2008
Évolution des demandes d'admission et des admissions depuis cinq ans
Taux d'obtention du DEC par cohorte d'élèves
Participation aux concours 2007-2008
Embauche et représentativité

OFFRE DE FORMATION ITHQ – 2007-2008[1]

ENSEIGNEMENT RÉGULIER

Programmes d'enseignement secondaire

- DEP en cuisine d'établissement (1038)
  - – Cuisine professionnelle : ***Programme Signature ITHQ*** (1 650 heures)
  - – Cuisine professionnelle italienne : ***Programme Signature ITHQ*** (1 800 heures)
  - – Cucina Italiana : ***Programme Signature ITHQ-Alma*** (2 290 heures)
- ASP en cuisine actualisée (5159)
  - – Formation supérieure en cuisine : ***Programme Signature ITHQ*** (1 445 heures)
- DEP en pâtisserie (5297)
  - – Pâtisserie professionnelle : ***Programme Signature ITHQ*** (1 650 heures)
- DEP en service de la restauration (5293)
  - – Service professionnel en restauration : ***Programme Signature ITHQ*** (900 heures)
- ASP en sommellerie (5314)
  - – Sommellerie professionnelle : ***Programme Signature ITHQ*** (450 heures)

Programmes d'enseignement collégial

- DEC en techniques de tourisme (414.A0)
  - – Gestion touristique : ***Programme Signature ITHQ*** (3 540 heures)
- DEC en techniques de gestion hôtelière (430.A0)
  - – Gestion en hôtellerie internationale : ***Programme Signature ITHQ*** (3 630 heures)
- DEC en gestion d'un établissement de restauration (430.B0)
  - – Gestion appliquée en restauration : ***Programme Signature ITHQ*** (3 570 heures)

Programmes d'enseignement universitaire

- Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration UQAM-ITHQ (1 350 heures)
- Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration : ***Programme Signature ITHQ-UQAM***
- Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration tourisme : ***Programme Signature ITHQ-UQAM***

FORMATION CONTINUE (offerte à l'ITHQ ou en entreprise)

Programmes avec diplôme

Diplôme reconnu par le MELS

- AEC en coordination d'événements et de congrès (LCL.1G) : ***Programme Signature ITHQ-MPI*** (510 heures)
- AEC Superviseur en hôtellerie (formation à distance) (LJA.0Y) : ***Programme Signature ITHQ-AHQ*** (225 heures)
- AEC Gestion de restaurant (formation à distance) (LJA.14) : ***Programme Signature ITHQ*** (180 heures)
- AEC Conseiller en vin accrédité (LJA.16) : ***Programme Signature ITHQ-SAQ*** (150 heures)
- AEC Superviseur en hébergement hôtelier (LJA.1B) : ***Programme Signature ITHQ – Station Mont-Tremblant*** (180 heures)
- AEC Gestion de la restauration en Nouvelle Calédonie (LJA.1K) : ***Programme Signature ITHQ*** (435 heures)
- AEC Gestion de l'hébergement en Nouvelle Calédonie (LJA.1J) : ***Programme Signature ITHQ*** (480 heures)

Diplôme délivré par l'ITHQ

- Analyse sensorielle des vins du monde : ***Programme Signature ITHQ*** (270 heures)
- Découverte du vin I : ***Programme Signature ITHQ*** (80 heures)
- Découverte du vin II : ***Programme Signature ITHQ*** (185 heures)
- Service de bar (80 heures)
- Cuisine de restauration (270 heures)
- Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II : ***Programme Signature ITHQ – Charton Hobbs*** (60 heures)
- Montreal Tour Guide : ***Programme Signature ITHQ – Ville de Montréal*** (240 heures)

Diplôme délivré par l'UQAM et l'ITHQ

- Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration (450 heures)

PROGRAMME OFFERT EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC

- Cuisine professionnelle et actualisée (725 heures)

(1) Programmes de formation offerts à la collectivité. Les activités de formation sur mesure ne sont pas incluses puisqu'elles sont conçues en fonction des besoins individuels des clients.

TABLEAU COMPARATIF 2006-2007 ET 2007-2008 DES CLIENTÈLES, DES STAGES EFFECTUÉS ET DES DIPLÔMÉS[1]

ENSEIGNEMENT RÉGULIER	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGE[2]				DIPLÔMÉS	
			Hors Québec		Global			
	06-07	07-08	06-07	07-08	06-07	07-08	06-07	07-08
Programmes d'enseignement secondaire								
• DEP Cuisine d'établissement : *Cuisine professionnelle et Cucina Italiana*	236	222	3	5	322	354	70	72
• ASP Cuisine actualisée : *Formation supérieure en cuisine*	11	15	14	9	28	20	14	9
• DEP Pâtisserie : *Pâtisserie professionnelle*[3]	98	93	8	8	52	61	44	38
• DEP Service de restauration : *Service professionnel en restauration*	69	61	0	0	65	82	38	23
• ASP Sommellerie : *Sommellerie professionnelle*	19	18	16	13	16	13	13	16
Sous-total	433	409	41	35	483	530	179	158
Programmes d'enseignement collégial								
• DEC Techniques de tourisme : *Gestion touristique*	119	117	19	12	56	80	16	18
• DEC Techniques de gestion hôtelière : *Gestion en hôtellerie internationale*[3]	186	178	9	5	78	46	39	40
• DEC Gestion d'un établissement de restauration : *Gestion appliquée en restauration*	185	183	8	11	99	139	34	28
Sous-total	490	478	36	28	233	265	89	86
Programmes d'enseignement universitaire UQAM-ITHQ								
• Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	285	306	10	5	46	45	48	58
• Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	14	37	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	0	0
• Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Tourisme	4	3	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
Sous-total	303	346	10	5	46	45	48	58
TOTAL	**1 226**	**1 233**	**87**	**68**	**762**	**840**	**316**	**302**

PROGRAMME OFFERT EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGE				DIPLÔME	
			Hors Québec		Global			
	06-07	07-08	06-07	07-08	06-07	07-08	06-07	07-08
• Cuisine professionnelle et actualisée	17	15	0	0		15	13	11
• Pâtisserie-boulangerie	17	n. a.	0	0		13	16	13
TOTAL	**34**	**15**	**0**	**0**	**0**	**28**	**29**	**24**
GRAND TOTAL	**1 260**	**1 248**	**87**	**68**	**762**	**868**	**345**	**326**

(1) Les données statistiques 2007-2008 ont été produites en utilisant la même période de référence que le rapport annuel de gestion, soit du 1er juillet au 30 juin. Les données 2006-2007 ont également été révisées de façon à permettre la comparaison entre les deux années.
(2) Les stages des cheminements DEC/Bac sont intégrés au programme DEC auquel est inscrit l'étudiant.
(3) Les statistiques portant sur les diplômes *Signature ITHQ* de Pâtisserie professionnelle et de Gestion en hôtellerie internationale, intègrent celles des anciens programmes Pâtisserie et Techniques de gestion hôtelière.

TABLEAU COMPARATIF 2006-2007 ET 2007-2008 DES CLIENTÈLES ET DES DIPLÔMÉS

FORMATION CONTINUE (à l'ITHQ ou en entreprise)	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		DIPLÔMÉ	
	06-07	07-08	06-07	07-08
PROGRAMMES AVEC DIPLÔME				
• AEC Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI	29	30	5	5
• AEC Superviseur en hôtellerie (formation à distance) ITHQ-AHQ	16	17	5	5
• AEC Gestion de restaurant (formation à distance)	16	15	n. a.	25
• AEC Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	86	43	68	41
• AEC Superviseur en hébergement hôtelier ITHQ – Station Mont-Tremblant	n. a.	10	n. a.	n. a.
• AEC Gestion de la restauration en Nouvelle Calédonie	n. a.	4	n. a.	n. a.
• AEC Gestion de l'hébergement en Nouvelle Calédonie	n. a.	6	n. a.	n. a.
Sous-total	147	125	78	76
• Analyse sensorielle des vins du monde	n. a.	11	n. a.	8
• Découverte du vin I	26	27	25	25
• Découverte du vin II	18	13	11	10
• Service de bar	52	51	50	45
• Cuisine de restauration	13	10	n. a.	10
• Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II ITHQ – Charton Hobbs	6	10	6	10
• Montreal Tour Guide ITHQ – Ville de Montréal	n. a.	24	n. a.	22
Sous-total	115	146	92	130
Diplôme délivré par l'UQAM et l'ITHQ				
• Certificat de perfectionnment en gestion, orientation Hôtellerie et restauration	6	4	0	5
Sous-total	6	4	0	5
TOTAL	268	275	170	211
ATELIERS PROFESSIONNELS (SANS DIPLÔME)				
• Ateliers professionnels (1)	620	474		
• Formation sur mesure en industrie (1)	683	42		
• Service-conseil 4A ITHQ-SAQ	721	679		
TOTAL	2 024	1 195		
GRAND TOTAL	2 292	1 470		

(1) Ce sevice a ralenti ses activités, en 2007-2008, en vue de réviser son plan d'affaires.

ÉTAT DES ADMISSIONS 2007-2008

		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS*
AUTOMNE 2007				
1038	Cuisine d'établissement-Cuisine professionnelle	320	75	67
5293	Service de la restauration-Service professionnel en restauration	63	42	32
5039	Pâtisserie-Pâtisserie professionnelle	95	41	34
Sous-total	**Enseignement secondaire A07**	**478**	**158**	**133**
HIVER 2008				
1038	Cuisine d'établissement-Cucina Italiana	55	17	17
1038	Cuisine d'établissement-Cuisine professionnelle	157	61	50
5293	Service de la restauration-Service professionnel en restauration	50	18	16
5039	Pâtisserie-Pâtisserie professionnelle	56	21	17
5129	Somellerie-Sommellerie professionnelle	25	20	18
5159	Cuisine actualisée-Formation supérieure en cuisine	30	17	15
Sous-total	**Enseignement secondaire H08**	373	154	133
TOTAL	**Enseignement secondaire 07-08**	**851**	**312**	**266**
AUTOMNE 2007				
414.A0	Techniques de tourisme-Gestion touristique	125	46	36
430.A0	Techniques de gestion hôtelière-Gestion en hôtellerie internationale	300	87	69
430.B0	Gestion d'un établissement de restauration-Gestion appliquée en restauration	138	89	64
TOTAL	**Enseignement collégial 07-08**	**563**	**222**	**169**
AUTOMNE 2007				
LJA.1B	Superviseur en hébergement hôtelier	10	10	10
LJA.14	Gestion de restaurant	17	17	16
LCL.1G	Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI	34	30	30
LCL.1T	Conciergerie pour hôtels et entreprises	0	0	0
LJA.16	Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	16	16	16
Sous-total	**Enseignement collégial (AEC) A07**	77	73	72
HIVER 2008				
LJA.0Y	Superviseur en hôtellerie ITHQ-AHQ	11	11	9
LJA.16	Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	27	27	27
Sous-total	**Enseignement collégial (AEC) H08**	38	38	36
TOTAL	**Enseignement collégial (AEC) 07-08**	**115**	**111**	**108**
AUTOMNE 2007				
7735	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	367	254	116
4548	Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration	1	1	1
Sous-total	**Enseignement universitaire A07**	368	255	117
HIVER 2008				
7735	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	1	1	0
4548	Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration	n.d.		
Sous-total	**Enseignement universitaire H08**	1	1	0
TOTAL	**Enseignement universitaire 07-08**	**369**	**256**	**117**
GRAND TOTAL	**Tous programmes confondus Année scolaire 2007-2008**	**1 898**	**901**	**660**

* Candidats ayant accepté notre offre d'admission.

ÉVOLUTION DES DEMANDES D'ADMISSION ET DES ADMISSIONS DEPUIS 5 ANS

ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL

ADMISSION	TECHNIQUES DE TOURISME / GESTION TOURISTIQUE			TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE / GESTION EN HÔTELLERIE INTERNATIONALE			GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION / GESTION APPLIQUÉE EN RESTAURATION		
	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%
Automne 2003	134	52	39	251	86	34	129	86	67
Automne 2004	120	46	38	232	87	38	141	86	61
Automne 2005	136	46	34	262	90	34	175	85	49
Automne 2006	153	77	50	245	106	43	148	107	72
Automne 2007	125	46	37	300	87	29	138	89	65

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

ADMISSION	CUISINE D'ÉTABLISSEMENT / CUISINE PROFESSIONNELLE			PÂTISSERIE / PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE			SERVICE DE LA RESTAURATION / SERVICE PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION			CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (CUCINA ITALIANA)		
	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%
Automne 2003	223	81	36	71	47	66	74	41	55	–		
Hiver 2004	120	80	67	35	19	54	43	19	44	–		
Automne 2004	205	84	41	63	43	68	84	39	46	–		
Hiver 2005	142	81	57	41	18	44	31	21	68	–		
Automne 2005	238	76	32	61	39	64	76	48	63	–		
Hiver 2006	178	74	42	53	20	38	43	19	44	–		
Automne 2006	281	84	30	75	45	60	94	45	48	–		
Hiver 2007	205	77	38	46	19	41	42	18	43	–		
Automne 2007	320	75	23	95	41	43	63	42	67	–		
Hiver 2008	157	61	39	56	21	38	50	18	36	55	18	33

TAUX D'OBTENTION DU DEC PAR COHORTE D'ÉLÈVES [1]

PROGRAMME DE LA FAMILLE DES TECHNIQUES ADMINISTRATIVES [2]

ÉCOLES PUBLIQUES	Obtention du DEC	Cohorte 2001-2004	Cohorte 2002-2005	Cohorte 2003-2006 [3]
	Durée normale (3 ans)	36,0 %	37,9 %	34,9 %
	Après 4 ans	52,7 %	53,5 %	
	Après 5 ans	58,7 %		
ÉCOLES GOUVERNEMENTALES	**Obtention du DEC**	**Cohorte 2001-2004**	**Cohorte 2002-2005**	**Cohorte 2003-2006 [3]**
	Durée normale (3 ans)	54,5 %	39,7 %	47,7 %
	Après 4 ans	66,1 %	51,7 %	
	Après 5 ans	70,5 %		
ITHQ [4]	**Obtention du DEC**	**Cohorte 2001-2004**	**Cohorte 2002-2005**	**Cohorte 2003-2006**
	Durée normale (3 ans)	54,9 %	40,5 %	52,6 %
	Après 4 ans	60,6 %	48,0 %	
	Après 5 ans	62,0 %		

(1) Ces données ne tiennent compte que des élèves qui en sont à une première inscription au collégial.
(2) Données statistiques produites par le MELS (CHESCO), en date du 15 janvier 2008.
(3) Aucune donnée CHESCO disponible relativement aux cohortes ultérieures.
(4) Données statistiques produites par l'ITHQ en date du 1er août 2008. Toutes les sanctions des études collégiales ont été considérées, qu'elles aient été obtenues ou non dans le programme de la première inscription au collégial.

PARTICIPATION AUX CONCOURS 2007-2008

CONCOURS	NIVEAU	PROGRAMME D'ÉTUDES	RÉSULTAT
Olympiades canadiennes de la formation professionnelle	National	Cuisine	Été 2007 / Or
	Régional	Service de la restauration	Février 2008 / Or
Mondial des métiers - Japon	International	Service de la restauration	Automne 2007 / 5e place
Grand Prix de la relève touristique AQFORTH	Provincial	Prix de la relève en restauration Ordre secondaire DEP *Cuisine d'établissement*	Gagnant / Bourse de 1 000 $
	Provincial	Prix de la relève en formation continue ASP *Cuisine actualisée*	Gagnante / Bourse de 1 000 $
	Provincial	Prix de la relève en restauration Ordre secondaire DEP *Service de la restauration*	Gagnante / Bourse de 1 000 $

EMBAUCHE ET REPRÉSENTATIVITÉ

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

L'embauche	RÉGULIERS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre total de personnes embauchées	–	68	5	–

Nombre d'employés réguliers en date du 30 juin 2008

Effectif total (personnes) 122

2. MEMBRES DE COMMUNAUTÉS CULTURELLES, AUTOCHTONES, ANGLOPHONES ET PERSONNES HANDICAPÉES

Rappel de l'objectif d'embauche : Atteindre un taux d'embauche annuel de 25 % des nouveaux employés réguliers, occasionnels, stagiaires et étudiants provenant des membres des communautés culturelles, des anglophones, des autochtones et des personnes handicapées, pour hausser la représentation de ces groupes dans la fonction publique.

Le taux d'embauche	RÉGULIERS				OCCASIONNELS				ÉTUDIANTS				STAGIAIRES				GLOBAL
	CC	Angl.	Aut.	PH	CC	Angl.	Aut.	PH	CC	Angl.	Aut.	PH	CC	Angl.	Aut.	PH	
Nombre de personnes embauchées					7				3	2							
Pourcentage					10 %				60 %	40 %							
Pourcentage global					10 %				100 %								16 %

Rappel des objectifs : Pour les membres des communautés culturelles, atteindre la cible gouvernementale de 9 %. Pour les personnes handicapées, atteindre la cible ministérielle de représentativité de 2 %.

Le taux de représentativité	RÉGULIERS			
	CC	Angl.	Aut.	PH
Représentativité en nombre	4	6	–	2
Pourcentage	3 %	5 %	–	2 %

3. FEMMES

Le taux d'embauche	RÉGULIERS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre de femmes embauchées	–	37	3	–
Pourcentage	–	54 %	60 %	–

Niveau de représentation	Personnel d'encadrement	Personnel professionnel*	Personnel technicien assimilé	Personnel de bureau	Personnel des agents de la paix	Personnel ouvrier
Représentativité en nombre	3/13	21/47	25/31	16/20	–	1/10
Pourcentage	23 %	45 %	81 %	80 %	–	10 %

Le niveau de représentation des femmes correspond à des emplois réguliers.

* Y compris les ingénieurs, avocats, notaires, conseillers en gestion des ressources humaines, enseignants, médecins et dentistes.

4. RÉSULTATS COMPARÉS

Le taux d'embauche global des groupes visés selon les statuts

Taux d'embauche global, en pourcentage, des membres des communautés culturelles, des anglophones et des autochtones pour les trois dernières années et, pour 2006-2007, incluant le taux d'embauche des personnes handicapées.

	RÉGULIERS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
2005-2006	–	9 %	83 %	–
2006-2007	–	19 %	100 %	–
2007-2008	–	18 %	100 %	–

Le taux de représentativité	2005-2006	2006-2007	2007-2008
Membres des communautés culturelles	3 %	3 %	3 %
Anglophones	5 %	5 %	5 %
Autochtones	–	–	–
Personnes handicapées	2 %	2 %	2 %

ANNÉE FINANCIÈRE 2007-2008

RAPPORT DE LA DIRECTION

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont été dressés par la direction, qui est responsable de leur préparation et de leur présentation, y compris les estimations et les jugements importants. Cette responsabilité comprend le choix de conventions comptables appropriées et respectant les principes comptables généralement reconnus du Canada. Les renseignements financiers contenus dans les autres sections du rapport annuel concordent avec l'information présentée dans les états financiers.

Pour s'acquitter de ses responsabilités, la direction maintient un système de contrôles financiers internes, conçu en vue de fournir l'assurance raisonnable que les actifs sont protégés et que les opérations sont comptabilisées correctement et en temps voulu, qu'elles sont dûment approuvées et qu'elles permettent de produire des états financiers fiables.

L'Institut reconnaît qu'il est responsable de gérer ses affaires conformément aux lois et règlements qui le régissent.

Le conseil d'administration doit surveiller la façon dont la direction s'acquitte des responsabilités qui lui incombent en matière d'information financière et il approuve les états financiers. Il est assisté dans ses responsabilités par le comité de vérification dont les membres ne font pas partie de la direction. Ce comité rencontre la direction et le vérificateur général du Québec, examine les états financiers et en recommande l'approbation au conseil d'administration.

Le Vérificateur général du Québec a procédé à la vérification des états financiers de l'Institut, conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada, et son rapport du vérificateur expose la nature et l'étendue de cette vérification de même que l'expression de son opinion. Le Vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification pour discuter de tout élément concernant sa vérification.

La directrice générale,

Lucille Daoust

Le chef du Service des ressources financières et de l'approvisionnement,

Julien Girard, CGA, MAP

Montréal, le 5 septembre 2008

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

À l'Assemblée nationale

J'ai vérifié le bilan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2008 et les états des produits et charges, de l'excédent cumulé ainsi que des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Institut. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Institut au 30 juin 2008 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Conformément aux exigences de la *Loi sur le vérificateur général* (L.R.Q., chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis, à l'exception des changements apportés aux conventions comptables relatives aux instruments financiers et expliqués à la note 3, ces principes ont été appliqués de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Le vérificateur général du Québec,

Renaud Lachance, CA

Québec, le 5 septembre 2008

ÉTATS FINANCIERS

PRODUITS ET CHARGES de l'exercice terminé le 30 juin 2008

	2008	2007
PRODUITS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 5)	24 854 427 $	24 210 974 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	801 262	846 409
Enseignement régulier	549 334	564 740
Restauration	2 081 580	2 185 379
Hébergement	1 273 934	1 155 811
Intérêts sur placements	401 443	373 089
Services professionnels	170 488	801 383
Autres produits	870 179	844 447
	31 002 647	**30 982 232**
CHARGES		
Traitements et avantages sociaux	15 309 543	15 807 536
Fournitures pédagogiques et administratives	2 486 072	2 783 458
Entretien, réparations et services publics	1 417 132	1 582 325
Services auxiliaires	1 758 834	1 688 501
Taxes foncières et autres	1 427 518	1 403 546
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	509 030	676 073
Communications et déplacements	368 504	583 300
Perte à la radiation d'immobilisations	121 263	10 957
Autres frais administratifs	459 984	448 736
Intérêts sur la dette à long terme	2 048 734	1 987 563
Autres frais financiers	65 457	63 470
Amortissement des immobilisations	3 946 197	3 948 634
	29 918 268	**30 984 099**
EXCÉDENT (INSUFFISANCE) DES PRODUITS SUR LES CHARGES	**1 084 379 $**	**(1 867) $**

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

EXCÉDENT CUMULÉ de l'exercice terminé le 30 juin 2008

	INVESTISSEMENT EN IMMOBILISATIONS	AFFECTÉ	NON AFFECTÉ	2008	2007
SOLDE AU DÉBUT	**1 341 544 $**	**231 346 $**	**622 972 $**	**2 195 862 $**	**2 197 729 $**
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	(367 880)	–	1 452 259	1 084 379	(1 867)
Investissement en immobilisations	152 093	–	(152 093)	–	–
Affectation d'origine interne (note 6)	–	1 248 424	(1 248 424)	–	–
Gains cumulés portés directement à l'excédent cumulé au début	–	–	8 884	8 884	–
Variation des gains non matérialisés sur les placements disponibles à la vente	–	–	49 729	49 729	–
SOLDE À LA FIN	**1 125 757 $**	**1 479 770 $**	**733 327 $**	**3 338 854 $**	**2 195 862 $**

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

BILAN au 30 juin 2008

	2008	2007
ACTIF		
À court terme		
Encaisse	3 196 673 $	10 101 837 $
Placements disponibles à la vente (note 7)	9 180 142	200 800
Créances et intérêts courus (note 8)	575 453	1 083 771
Stocks	187 417	206 877
Frais payés d'avance	833 314	988 598
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	1 279 795	1 065 941
	15 252 794	**13 647 824**
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	37 540 758	38 251 262
Placements disponibles à la vente (note 7)	1 669 047	1 322 898
Immobilisations (note 9)	35 137 179	38 549 466
	89 599 778 $	**91 771 450 $**
PASSIF		
À court terme		
Charges à payer et frais courus (note 11)	4 079 026 $	3 425 967 $
Subventions perçues d'avance	7 685 041	7 530 969
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 12)	961 114	881 685
	12 725 181	**11 838 621**
Subventions reportées relatives aux immobilisations (note 10)	32 976 922	36 173 422
Provision pour congés de maladie (note 11)	1 582 446	1 626 056
Dette à long terme (note 12)	37 290 148	38 251 262
	84 574 697 $	**87 889 361 $**
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	1 686 227	1 686 227
Excédent cumulé investi en immobilisations	1 125 757	1 341 544
Excédent cumulé affecté (note 6)	1 479 770	231 346
Excédent cumulé non affecté	733 327	622 972
	5 025 081	**3 882 089**
	89 599 778 $	**91 771 450 $**

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

Pour le conseil d'administration,

Robert Gagnon, président

Claude Poisson, vice-président

FLUX DE TRÉSORERIE de l'exercice terminé le 30 juin 2008

	2008	2007
ACTIVITÉS D'EXPLOITATION		
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	1 084 379 $	(1 867) $
Ajustements pour :		
Perte à la radiation d'immobilisations	121 263	10 957
Amortissement des immobilisations	3 946 197	3 948 634
Amortissement des subventions reportées relatives aux immobilisations	(3 578 317)	(3 564 328)
Amortissement des escomptes (primes) à l'achat de placements	–	(240)
	1 573 522	**393 156**
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation	2 325 050	(181 772)
Flux de trésorerie liés aux activités d'exploitation	**3 898 572**	**211 384**
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	(655 173)	(2 895 624)
Acquisition de placements à long terme	(503 073)	–
Disposition de placements à long terme	–	77 059
Remboursement du prêt à la Fondation de l'ITHQ	–	25 000
Flux de trésorerie liés aux activités d'investissement	**(1 158 246)**	**(2 793 565)**
ACTIVITÉS DE FINANCEMENT		
Prise en charge d'une dette à long terme	–	3 100 000
Remboursement de la dette à long terme	(881 685)	(792 597)
Flux de trésorerie liés aux activités de financement	**(881 685)**	**2 307 403**
VARIATION DE LA TRÉSORERIE ET DES ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE*	1 858 641	(274 778)
TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE AU DÉBUT	10 302 637	10 577 415
Transfert à court terme d'un placement	195 652	–
Variation des gains non matérialisés sur placements disponibles à la vente à court terme	19 885	–
	10 518 174	**10 577 415**
TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE À LA FIN	**12 376 815 $**	**10 302 637 $**
Intérêts payés au cours de l'exercice	2 084 187 $	1 947 752 $

* La trésorerie et les équivalents de trésorerie sont composés de l'encaisse et des placements disponibles à la vente à court terme.

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

NOTES COMPLÉMENTAIRES 30 juin 2008

1. CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

En vertu de sa loi constitutive, l'Institut est un mandataire de l'État et n'est pas assujetti aux impôts sur le revenu.

2. CONVENTIONS COMPTABLES

Stocks

Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

Immobilisations

Les immobilisations, comprenant les projets en cours, sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

Immobilisations corporelles	
Bâtiment	4 %
Aménagements de nature permanente	10 %
Équipement de cuisine et matériel technique	10 %
Équipement informatique	20 %
Matériel roulant	25 %
Immobilisations incorporelles	
Logiciels	20 %

Constatation des produits

Subventions

Les subventions à recevoir relatives aux immobilisations sont constatées à titre de produits dans l'exercice au cours duquel l'Institut a obtenu le financement donnant droit à ces subventions ou au cours duquel les travaux ont été réalisés.

Les subventions relatives aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont constatées à titre de produits selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles elles réfèrent.

Les subventions relatives au fonctionnement sont constatées à titre de produits lorsqu'elles sont reçues ou qu'elles sont à recevoir.

Prestations de services et ventes

Les produits provenant de la prestation de services et des ventes sont constatés lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- Il y a une preuve convaincante de l'existence d'un accord;
- La livraison a eu lieu et les services ont été rendus;
- Le prix de vente est déterminé ou déterminable;
- Le recouvrement est raisonnablement assuré.

Utilisation des estimations

L'établissement d'états financiers conformes aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle fasse des estimations et pose des hypothèses qui ont une incidence sur les chiffres constatés à l'actif et au passif à la date des états financiers et sur les produits et les charges enregistrés au cours de l'exercice.

Régimes de retraite

La comptabilité des régimes à cotisations déterminées est appliquée aux régimes interentreprises gouvernementaux à prestations déterminées, étant donné que l'Institut ne dispose pas de suffisamment d'information pour appliquer la comptabilité des régimes à prestations déterminées.

Trésorerie et équivalents de trésorerie

La politique de l'entité consiste à présenter dans la trésorerie et les équivalents de trésorerie, l'encaisse ainsi que les placements disponibles à la vente à court terme facilement convertibles en un montant connu de trésorerie et dont la valeur ne risque pas de changer de façon significative.

Instruments financiers – Comptabilisation et évaluation

L'Institut a choisi de comptabiliser les placements à leur juste valeur et de les désigner comme étant des actifs disponibles à la vente. Les actifs et passifs financiers sont initialement comptabilisés à leur juste valeur, puis évalués selon leur catégorie :

Actifs / passifs	*Catégories*	*Évaluation subséquente**
Encaisse	Actifs financiers détenus à des fins de transaction	Juste valeur
Placements	Actifs financiers disponibles à la vente	Juste valeur
Créances et intérêts courus	Prêts et créances	Coût
Charges à payer et frais courus	Autres passifs financiers	Coût
Dette à long terme	Autres passifs financiers	Coût

* Les placements sont évalués à la juste valeur marchande obtenue d'une maison de courtage certifiée. Le coût est déterminé en utilisant la méthode du coût moyen après amortissement selon la méthode du taux d'intérêt effectif le cas échéant.

La direction a mis en place des politiques et des procédés en matière de contrôle et de gestion qui l'assurent de gérer les risques inhérents aux instruments financiers et d'en minimiser les impacts potentiels.

3. MODIFICATION DE CONVENTIONS COMPTABLES – INSTRUMENTS FINANCIERS

Au cours de l'exercice, l'Institut a appliqué les nouvelles recommandations de l'ICCA quant à la comptabilisation, l'évaluation et la présentation des instruments financiers à la suite de la publication des chapitres 3855 « Instrument financiers – comptabilisation et évaluation » et 3861 « Instruments financiers – informations à fournir et présentation » du manuel de l'ICCA.

Aux fins de l'application du chapitre 3855, les classements adoptés par l'Institut sont divulgués à la note 2. Auparavant, les instruments financiers étaient comptabilisés au coût.

Les ajustements, au montant de 8 884 $, résultant de l'application des nouveaux chapitres sont présentés comme gains cumulés portés directement à l'état de l'excédent cumulé au début. Les états financiers comparatifs n'ont pas fait l'objet d'un redressement.

4. MODIFICATIONS FUTURES DE CONVENTIONS COMPTABLES

Au cours du prochain exercice, l'Institut appliquera les nouvelles recommandations de l'Institut canadien des comptables agréés quant aux nouveaux chapitres suivants : 3031 - « Stock », 3862 - « Instruments financiers – informations à fournir » et 3863 - « Instruments financiers – présentation ».

Les chapitres 3862 et 3863 visent à informer les utilisateurs de façon à leur permettre d'évaluer l'importance des instruments financiers au regard de la situation financière et à la performance financière de l'entité, et d'évaluer la nature et l'ampleur des risques découlant des instruments financiers auxquels l'entité est exposée ainsi que de la façon dont elle gère ces risques. Les chapitres 3862 et 3863 remplacent le chapitre 3861 du manuel, intitulé « Instruments financiers – informations à fournir et présentation ». Ces chapitres modifient et augmentent les exigences en matière d'informations à fournir, mais reprennent telles quelles les exigences en matière de présentation.

Le chapitre 3031 prescrit le traitement comptable des stocks, notamment sur la détermination du coût et sa comptabilisation ultérieure en charges, y compris toute dépréciation jusqu'à la valeur nette de réalisation.

Par ailleurs, l'ICCA a également publié le chapitre 3064 - « Écarts d'acquisition et actifs incorporels » en remplacement des chapitres 3062 - « Écarts d'acquisition et autres actifs incorporels » et 3450 - « Frais de recherche et de développement ». Ce nouveau chapitre établit des normes de comptabilisation, d'évaluation et d'information applicables aux écarts d'acquisition et aux actifs incorporels, y compris les actifs incorporels générés en interne. Ce chapitre s'appliquera aux états financiers des exercices ouverts à compter du 1er octobre 2008.

Les chapitres 3862 et 3863 visant spécifiquement l'information à fournir, il n'y aura donc aucune incidence sur les résultats de l'Institut. Quant aux chapitres 3031 et 3064, la direction estime qu'il n'y aura pas d'incidence significative sur ses états financiers au regard de l'application de ces nouvelles normes.

5. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	2008	2007
Fonctionnement	19 231 328 $	18 130 838 $
Équité salariale	–	545 100
Intérêts sur la dette à long terme	2 048 734	1 987 563
Amortissement des subventions reportées relatives aux immobilisations	3 573 317	3 537 128
Radiation d'immobilisations et autres	1 048	10 345
	24 854 427 $	**24 210 974 $**

6. EXCÉDENT CUMULÉ AFFECTÉ

Ces sommes sont affectées au maintien de l'actif et à l'acquisition future d'immobilisations.

7. PLACEMENTS DISPONIBLES À LA VENTE

	2008	2007
Obligations du gouvernement du Québec et de municipalités à des taux variant de 3,6 % à 11,375 %	4 548 730 $	1 523 698 $
Acceptations bancaires à des taux variant de 3,0 % à 3,4 %	6 300 459	–
	10 849 189	**1 523 698**
Portion échéant au cours du prochain exercice	9 180 142	200 800
	1 669 047 $	**1 322 898 $**

8. CRÉANCES ET INTÉRÊTS COURUS

	2008	2007
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	180 805 $	286 314 $
Restauration et hébergement	151 416	229 019
Intérêts courus sur placements	118 884	18 202
Taxes à recevoir	–	484 988
Autres	124 348	65 248
	575 453 $	**1 083 771 $**

9. IMMOBILISATIONS

	COÛT	AMORTISSEMENT CUMULÉ	2008 NET	2007 NET
Immobilisations corporelles				
Terrain	795 900 $	– $	795 900 $	795 900 $
Bâtiment*	29 298 025	9 962 881	19 335 144	20 359 209
Aménagements de nature permanente*	19 903 968	10 176 011	9 727 957	11 154 034
Équipement de cuisine et matériel technique	9 081 567	4 631 520	4 450 047	5 163 036
Équipement informatique*	1 221 295	914 589	306 706	429 494
Matériel roulant	25 972	12 986	12 986	19 479
Œuvres d'art	238 600	–	238 600	238 600
	60 565 327	**25 697 987**	**34 867 340**	**38 159 752**
Immobilisations incorporelles				
Logiciels*	599 804	329 965	269 839	389 714
	61 165 131 $	**26 027 952 $**	**35 137 179 $**	**38 549 466 $**

* Ces immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 586 738 $.

10. SUBVENTIONS REPORTÉES RELATIVES AUX IMMOBILISATIONS

	2008	2007
Gouvernement du Québec		
Solde au début	36 160 922 $	37 341 241 $
Subvention du gouvernement du Québec	381 817	2 356 809
Amortissement de l'exercice	(3 573 317)	(3 537 128)
Solde à la fin	**32 969 422**	**36 160 922**
Autres		
Solde au début	12 500	39 700
Amortissement de l'exercice	(5 000)	(27 200)
Solde à la fin	**7 500**	**12 500**
	32 976 922 $	**36 173 422 $**

11. AVANTAGES SOCIAUX

Régimes de retraite

Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP), au Régime de retraite du personnel d'encadrement (RRPE) et au Régime de retraite de l'administration supérieure (RRAS). Ces régimes interentreprises sont à prestations déterminées et comportent des garanties à la retraite et au décès. Au 1er janvier 2008, le taux de cotisation de l'Institut au RREGOP a augmenté de 7,06 % à 8,19 % de la masse salariale et celui du RRPE et du RRAS de 7,78 % à 10,54 %.

Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice, selon la comptabilité des régimes à cotisations déterminées, s'élèvent à 663 472 $ (2007 : 600 193 $). Ce montant constitue les obligations de l'Institut envers ces régimes.

	2008	2007
Provision pour vacances*		
Solde au début	1 397 793 $	1 362 707 $
Charges de l'exercice	1 771 098	1 704 644
Prestations versées au cours de l'exercice	(1 694 493)	(1 669 558)
Solde à la fin	**1 474 398**	**1 397 793**
Provision pour congés de maladie		
Solde au début	1 626 056	1 522 761
Charges de l'exercice	882 203	537 514
Prestations versées au cours de l'exercice	(925 813)	(434 219)
Solde à la fin	**1 582 446**	**1 626 056**
	3 056 844 $	**3 023 849 $**

* Incluse au poste Charges à payer et frais courus

12. DETTE À LONG TERME

	2008	2007
Emprunt du Fonds de financement du gouvernement du Québec, échéant le 3 juin 2030, portant intérêt au taux de 5,258 %, et remboursable par versements semestriels de 1 370 175 $ incluant capital et intérêts	35 198 128 $	36 032 947 $
Emprunt du Fonds de financement du gouvernement du Québec, échéant le 3 juin 2030, portant intérêt annuel au taux de 4,679 %, et remboursable par versements semestriels de 112 762 $ incluant capital et intérêts	3 053 134	3 100 000
	38 251 262	**39 132 947**
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice	(961 114)	(881 685)
	37 290 148 $	**38 251 262 $**

Les versements en capital exigibles au cours des cinq prochains exercices, sont les suivants :

2009	961 114 $
2010	1 011 828 $
2011	1 065 221 $
2012	1 121 434 $
2013	1 180 617 $

13. INSTRUMENTS FINANCIERS

Juste valeur

La valeur comptable nette des instruments financiers à court terme se rapproche de leur juste valeur étant donné leur échéance à court terme.

La juste valeur de la dette à long terme s'établit à 40 518 965 $ (2007 : 40 420 337 $) en utilisant le cours du marché au 30 juin 2008 pour actualiser les flux monétaires.

Risque de crédit

L'exposition au risque de crédit de l'Institut correspond à la valeur comptable des éléments d'actifs financiers. Le risque de crédit afférent à ces actifs ne se concentre pas dans un seul secteur d'activité. L'Institut procède à une évaluation continue de ces actifs et comptabilise une provision pour pertes au moment où les comptes sont jugés irrécouvrables.

14. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés divulguées dans les états financiers et comptabilisées à leur valeur d'échange, l'Institut est apparenté à tous les ministères et fonds spéciaux ainsi qu'à tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec, ou soumis soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable commune de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés, autre que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement dans les états financiers.

15. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de 2007 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 2008.

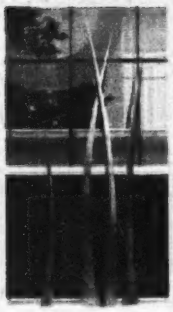
Photo de la couverture arrière :

Quatre brins d'herbe
La sculpture en acier inoxydable de quelque dix mètres de hauteur, installée devant l'entrée principale de l'ITHQ, rue Saint-Denis, est l'œuvre de l'artiste Jacek Jamuszkiewicz, auteur de nombreuses œuvres publiques. Elle représente quatre brins d'herbe qui, tout en faisant un clin d'œil au square Saint-Louis voisin, rendent hommage à l'hôtellerie, à la restauration, au tourisme et à la nature. Elle évoque à la fois les herbes aromatiques et la belle obstination des plantes qui colonisent la moindre fissure de bitume de nos cités pour y nicher la vie.

Ce rapport annuel de gestion a été réalisé par la Direction du développement stratégique et par la Direction des relations publiques et des affaires internationales de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Réalisation graphique : Guénette + Delisle
Photographies : Pierre Beauchemin, ITHQ
Photos de M^me^ Daoust : Gilles Lauzon, magazine *Brigade*
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2008
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 978-2-550-53899-8

Note : Dans ce rapport, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que celui d'alléger le texte.



INSTITUT
DE TOURISME
ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC
élite appliquée

Institut de tourisme et d'hôtellerie
Québec

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec)
H2X 3P1

Téléphone : 514 282-5108
Sans frais, au Québec seulement : 1 800 361-5111
Télécopieur : 514 873-4529
Courriel : webmestre@ithq.qc.ca
www.ithq.qc.ca